ХЛЕБ
В НАШЕМ ДОМЕ



ББК36.992
Х55
УДК 641.5(083.1)

Х55 **Хлеб** в нашем доме. Рецепты с использованием хлеба. / Р. В. Кузьминский, Р. Д. Поландова, В. А. Патт, В. В. Кочергин. — М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981. — 112 с.
70 к.

В книге даны способы рационального использования хлеба в домашних условиях, приведены рецепты приготовления блюд и изделий из черствого хлеба. Рецептам предшествует рассказ об истории хлеба, технологии его производства, пищевой ценности, ассортименте хлебобулочных изделий, вырабатываемых в нашей стране.
Книга адресуется широкому кругу читателей.

К $\frac{32103—194}{044(01)—81}$ без объявл. 3404000000

ББК36. 992
6П8.9

Рецензенты: **Т. М. Щедрина;** канд. мед. наук **И. Н. Пятницкая**

Издательство «Пищевая промышленность», 1979

Эта книга — не просто сборник полезных советов, рассказывающий о том, как экономно следует обращаться с самым главным продуктом питания человека — хлебом, сколько вкусных, полезных кушаний можно приготовить из обычного черствого хлеба. Когда мы писали эту книгу, мы думали о вас, наших современниках, живущих в мирное время, о тех, кто с рождения не знает, что такое голод, лишения, ежедневная боязнь потерять кусок хлеба. Великое благо — каждый день иметь на столе хлеб — завоевано подвигами и жертвами всех тех, кто создавал наше государство и защищал его от врагов.

Мы хотим рассказать вам о хлебе, о его прошлом, настоящем и будущем.

Есть в мире понятия, ценность которых непреходяща. Эти понятия — воздух, земля, вода, солнце. К таким понятиям можно отнести и хлеб наш насущный — древний и вечно молодой продукт человеческого труда. Формально установлены и действуют цены на хлеб, на каждый сорт и вид хлебных изделий. Но это только формально, потому что никакая денежная стоимость не может быть эквивалентной истинной ценности хлеба.

Нельзя не вспомнить сказанные Л. И. Брежневым веские слова о хлебе из книги «Целина»: «Хлеб всегда был важнейшим продуктом, мерилом всех ценностей. И в наш век великих научно-технических достижений он составляет первооснову жизни народов. Люди вырвались в космос, покоряют реки, моря, океаны, добывают нефть и газ в глубинах земли, овладели энергией атома, а хлеб остается хлебом.

Особое, трепетное, святое отношение к хлебу присуще гражданам страны с колосьями в гербе».

В нашей стране изобилие хлеба и хлебных изделий. Но это изобилие не должно порождать расточительства, не должно снижать того чувства уважения, которым хлеб пользовался во все времена, у всех народов, во всех странах.

Случается, что люди порой забывают о том, что в Хлебе воплощен труд миллионов людей, отражена история народа, заключены его чаяния. И видим мы с вами иногда брошенный на землю ломоть хлеба, недоеденные батоны и буханки в мусоросборниках, беззаботных школьников, кидающих друг в друга оставшиеся от обеда булочки или горбушки хлеба.

Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать детям эту любовь и в детском саду, и в школе, и дома.

Никогда не выбрасывайте черствый хлеб, остающийся у вас после еды. Помните, что любой, даже самый черствый кусок хлеба можно с пользой употребить в дело. В старину знали множество способов использования черствого хлеба. И в наши дни во многих семьях, где умеют бережно относиться к хлебу, где знают ему истинную цену, хозяйки готовят вкусные и питательные блюда, основу которых составляет черствый хлеб.

О том, как рационально использовать хлеб в вашем доме, как с помощью черствого хлеба по-новому украсить ваш стол, сделать его нарядным и привлекательным, и рассказывает эта книга.

В книге систематизированы рецепты русской кулинарии XVII—XIX вв., кухни народов мира, отечественные современные рецепты. Часть рецептур проверена в лабораторных условиях Всесоюзного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности, исправлена и переработана, предложены новые рецепты блюд с использованием черствого хлеба.

Рецептам предшествует рассказ об истории хлеба, технологии его производства, химическом составе, ассортименте хлебобулочных изделий, вырабатываемых в нашей стране, в том числе для диетического и детского питания.

Если вы, дорогие читатели, сумеете извлечь полезное из нашей книги, если в вашем доме отныне не пропадет ни одного кусочка черствого хлеба, то авторы будут считать, что они достигли своей цели.

Ваши отзывы и предложения просим присылать по адресу: 113035, Москва, 1-й Кадашевский пер., д. 12. Издательство «Легкая и пищевая промышленность».

Авторы приносят благодарность ветеранам хлебопекарной промышленности Лидии Степановне Кеворкян, Галине Васильевне Шаровой и сотруднику отдела научно-технической информации ВНИИХП Алевтине Васильевне Михайловой за оказанную помощь в подготовке рукописи.

В книгу включены разделы: Хлеб вчера, сегодня и завтра (авт. В. А. Патт); Гренки (авт. Р. Д. Поландова); Закуски и торты бутербродные (авт. Р. В. Кузьминский); Супы (авт. Р. Д. Поландова, В. В. Кочергин); Вторые блюда (авт. Р. В. Кузьминский, Р. Д. Поландова); Соусы, приправы, начинки из хлеба (авт. Р. В. Кузьминский, В. В. Кочергин); Шарлотки, запеканки, пудинги (авт. Р. Д. Поландова, В. А. Патт); Пироги, караваи, бабки (авт. Р. Д. Поландова, В. В. Кочергин); Слойки, торты и сладкие десертные блюда (авт. Р. Д. Поландова, Р. В. Кузьминский); Хлебный квас (авт. В. В. Кочергин, Р. Д. Поландова).

Мы встречаемся с ним каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости — добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой. Хлеб представляется нам вечным символом благополучия и достатка, это один из ценнейших продуктов питания, рассматриваемый сегодня во всем мире как самое надежное средство защиты людей от голода.

Из истории хлеба

Как появился хлеб на земле. Это величайшее открытие совершилось в глубокой древности, свыше 15 тысяч лет назад. По мнению ученых, именно в те далекие доисторические времена человек впервые стал собирать и культивировать хлебные злаки, которые были предками наших теперешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

В каменном веке люди ели зерна в сыром виде, а затем научились растирать их между камнями и смешивать с водой. Так появились первые мельничные жернова, первая мука и первый хлеб. Первый хлеб был в виде жидкой каши. Археологи точно установили, что прапрабабушкой нашего хлеба была жидкая зерновая каша, которую и сегодня еще употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Азии и Африки.

Когда человек научился добывать огонь и стал применять его для приготовления пищи, было сделано еще одно открытие. Это открытие скорее всего было сделано случайно: человек стал поджаривать раздробленные зерна перед тем, как смешивать их с водой, и убедился, что каша из таких обработанных огнем зерен гораздо вкуснее той, которую он ел до этого — из обычных сырых зерен.

Первобытные люди питались такой зерновой пищей до тех пор, пока не научились выпекать пресный хлеб в виде лепешек из густой зерновой каши-теста. Эти плотные, неразрыхленные, подгорелые куски зерновой массы мало напоминали наш хлеб, но именно с их появлением началась на земле эпоха хлебопечения.

Прошло еще несколько тысячелетий, и люди научились готовить хлеб из сброженного теста. Такой хлеб, о котором замечательный ученый К. А. Тимирязев сказал как-то, что он составляет одно из величайших изобретений человеческого ума, одно из тех эмпирических открытий, которые позднейшим научным изысканиям приходится только подтверждать и объяснять.

Как пекли и почитали хлеб в древности. 5—6 тысячелетий назад древние египтяне владели искусством разрыхлять тесто путем его брожения, используя (они, впрочем, об этом еще и не подозревали) мельчайшие организмы — хлебопекарные дрожжи и молочнокислые бактерии. Каждый такой микроорганизм представляет собой сложнейшее биохимическое производство, до настоящего времени полностью не постигнутое человеком. В тесте дрожжевые клетки вызывают брожение, в результате которого образуются углекислый газ и спирт. Углекислый газ разрыхляет тесто, делает хлеб пышным и легким. В процессе брожения в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий накапливаются в тесте сложнейшие органические соединения, которые потом, в момент выпечки, под действием высоких температур образуют ни с чем не сравнимый великолепный вкус и аромат хлеба.

Используя чудесную силу крохотных микроорганизмов, древние египетские хлебопеки выпекали боль-

шое количество различных видов хлеба. На фотографии показан один из них, так называемый хлеб пастухов, реконструированный по рисункам и описаниям, приведенным в древнеегипетских папирусах.

Детальную картину производства хлебных изделий в пекарне Древнего Египта изобразил на стене усыпальницы фараона неизвестный художник, живший 5 тысяч лет назад. Мы видим, как египтяне собирают урожай зерна, мелют зерно, месят тесто и делают из него хлеб различной формы: круглый, продолговатый, пирамидальный, сформованный в виде плетенок, рыб, сфинксов, в виде различных фантастических животных. До нас дошло и скульптурное изображение одного из самых древних представителей благородной профессии пекарей: небольшая статуэтка тестомеса, хранящаяся в музее г. Гизы (Египет), дает представление о том, как месили тесто несколько тысяч лет назад.

Искусство выпекать разрыхленный хлеб от древних египтян перешло к грекам и римлянам. В Древней Греции первое упоминание о «кислом» хлебе, т. е. хлебе из сброженного теста, относится к V в. до нашей эры. Однако такой хлеб считался деликатесом, стоил значительно дороже пресного хлеба, его употребляли только состоятельные люди.

Гомер, описавший трапезы своих героев, оставил нам свидетельство того, что аристократы Древней Греции считали хлеб совершенно самостоятельным блюдом. В те далекие времена на обед подавали, как правило, два блюда: кусок мяса, жаренный на вертеле, и белый пшеничный хлеб. Каждое из этих двух блюд ели отдельно, а хлебу при этом отводилась самая значительная и почетная роль. Гомер сравнивает пшеницу с мозгом человека, имея в виду ее значение в жизни людей. Он говорит, что чем богаче хозяин дома, тем обильнее угощают в его доме белым хлебом.

О том, с каким суеверным почтением относились в Древней Греции к хлебу, говорит и такой любопытный факт. Эллины были твердо убеждены, что, если человек поедает свою пищу без хлеба, он совершает большой грех и будет непременно наказан богами.

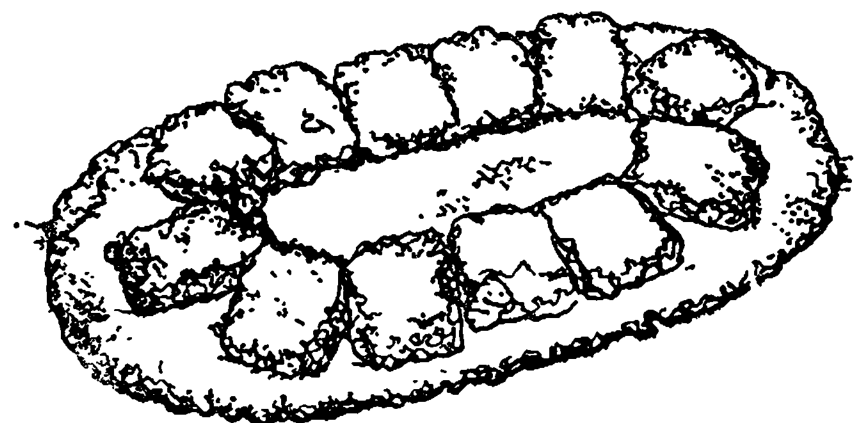
Кстати, это убеждение перекликается с одним древним законом, существовавшим в Индии. В первых веках нашей эры преступников в этой стране наказывали тем, что запрещали им есть хлеб на определенное время, в зависимости от того, какое преступление они совершили. При этом индусы были уверены, что тот, кто не ест хлеба, будет иметь плохое здоровье и несчастную судьбу. И в наши дни верующие индусы, творя утреннюю молитву, начинают ее словами: «Все есть пища, но хлеб есть ее великая мать».

Но вернемся снова к пекарям Древней Греции. Они, как и мастера Древнего Египта, умели выпекать много сортов хлеба, используя при этом в основном пшеничную муку. Часть хлебных изделий греки выпекали из ячменной муки. Хлеб недорогих сортов готовили из муки грубого помола, с большим количеством отрубей. Такой хлеб служил основной пищей для простого народа.

Булочники Древней Греции торговали и сдобными хлебными изделиями, в состав которых входили мед, жир, молоко. Но такие «сладкие хлебцы» стоили дороже обычного хлеба и относились к лакомствам.

Любопытно отметить, что у суровых спартанцев хлеб считался величайшей роскошью, и его ставили на стол только в самых торжественных случаях.

Один из древнейших видов хлеба, так называемый хлеб пастухов, выпекавшийся 5 тысяч лет назад.





Так месили тесто в Древнем Египте (статуэтка из музея в Гизе).

В Древней Греции, как и в Древнем Египте, черствому хлебу отводилась особая роль. Считалось, что он помогает при заболеваниях желудка. Его прописывали в качестве лекарства больным, страдающим несварением желудка и другими болезнями. Некоторые древние лекари считали, что одно только лизание корки черствого хлеба способствует прекращению болей в желудке.

Рассматривать хлеб как целебное средство против разных болезней было свойственно многим народам. Между прочим, очень распространенным среди английских солдат в период колониальных войн было убеждение в том, что насморк можно вылечить, нюхая буханку свежевыпеченного хлеба.

Почему хлеб стал называться хлебом. Хлебопекам Древней Греции мы обязаны, как считают многие ученые, и самим происхождением слова «хлеб». Греческие мастера применяли для производства этого продукта горшки специальной формы, называемые «клибанос». От этого «клибанос», по мнению специалистов, у древних готов было образовано слово «хлайфс», которое затем перешло в язык древних германцев, славян и многих других народов. В старонемецком языке существует слово «хлайб», которое похоже на наш «хлеб», украинский «хлиб» и на эстонский «лейб».

Памятник хлебопеку. В Древнем Риме также существовали пекарни с широким ассортиментом хлебных изделий. До наших дней сохранился воздвигнутый 2 тысячи лет назад в Риме 13-метровый памятник-монумент Марку Вергилию Эврисаку, потомственному пекарю, создавшему в столице Римской империи несколько больших пекарен, которые снабжали хлебом почти весь Рим. Барельефы, украшающие этот монумент, представляют собой выполненные с большим мастерством сцены приготовления муки из зерна и производство хлеба на всех, как теперь говорят, стадиях технологического процесса. Мы видим древнеримские мельницы, жернова которых приводились в движение силой рабов или лошадей; видим, как рабы в пекарне месят тесто, формуют его на куски, выпекают хлеб в двух больших печах. Другие рабы считают готовый хлеб, взвешивают его, складывают в корзины.

Хлеб королей и король хлеба. В начале средних веков при каждом замке и монастыре создавались свои мельницы и пекарни, появлялись свои мукомолы и хлебопеки. Позднее эти мастера образовали ремесленные цехи в тех городских поселениях, которые стали развиваться вокруг замков. Цехи пекарей средневековья славились превосходными мастерами. Старинная гравюра дает представление о пекарне средневековой Европы.

Весьма интересно отметить, что в то время во многих европейских странах между степенью свежести хлеба и социальным положением тех, кто его потреблял, была прямая зависимость. Королевская семья ела только свежеиспеченный хлеб, хлеб вчерашней выпечки предназначался для высшего общества, хлебными изделиями, вы-

печенными два дня назад снабжали представителей мелкопоместного дворянства, хлеб трехдневной давности служил пищей для монахов и школьников, а хлебом, испеченным четыре дня назад, кормились крестьяне и мелкие ремесленники.

Примерно в то же самое время во многих городах средневековой Азии черствый хлеб считался более ценным, чем свежеиспеченный.

Французский король Генрих IV, признавая особую, исключительную роль хлеба в жизни народа, ко всем своим титулам добавлял еще один — «король хлеба», говоря при этом, что тот, кто правит хлебом нации, является более великим правителем, чем тот, кто правит только душами своих подданных.

Каким был хлеб на Руси. С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. По свидетельству одного из древнейших письменных памятников — «Домостроя», во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которых называли хлебниками. Кроме хлебников, занимающихся, как бы мы сказали теперь, «промышленным хлебопечением», хлеб выпекали в каждом доме, и выполняли эту работу обычно женщины. «Домострой» указывает, что для приготовления хлеба мастера обязаны были знать, «как муку нужно сеять, сколько может получиться высевков при этом, как приготовить квашню теста, замесить его, как куски теста валять и испечь их; сколько надо брать муки на приготовление нужного количества хлеба».

В XI столетии на Руси выпекали кислый, т. е. сброженный хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение. Кроме ржаного хлеба в монастырских пекарнях на Руси выпекали просфоры и хлеб из пшеничной муки, сайки, калачи и другие хлебные изделия. В летописях X—XIII вв. упоминаются «хлебы чистое зело», «хлебы с медом, маком, творогом», ковриги, разнообразные пироги со всевозможной начинкой, являющиеся непременной частью праздничного стола.

Как в старину следили за качеством хлеба. В XVI в. пекари на Руси уже подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников, составляя значительную часть городских ремесленников. Они выпекали ржаной и пшеничный хлеб разных сортов, булочные изделия, пироги, пряники.

В городах Московского княжества в XVI—XVII вв. был установлен правительственный контроль за ценами в розничной хлебной торговле и за качеством продававшихся хлебных изделий. Царский указ 1626 г. «О хлебном и калачном весу» утверждал порядок установления цен на 26 сортов хлеба из ржаной муки и на 30 сортов из пшеничной. Для наблюдения за точным выполнением этого указа и соблюдением установленных цен на хлеб назначались на рынки и торжки хлебные приставы, или целовальники, которые обязаны были «...ходить в Кремле, в Китай-городе, в

Пекарня в Европе средних веков.



Белом каменном городе, по улицам, переулкам и малым торжкам и взвешивать хлебы ситные, решетные и калачи тертые и коврижечные мягкие». Этот контроль за соблюдением цен и качеством хлеба распространялся не только на профессиональных пекарей, но и на всех жителей, имеющих какое-либо отношение к выпечке или продаже хлеба. В царском указе даже было перечислено, кто подвергался контролю: «хлебники, калачники, хлебные и калачные просолы, дворники: патриаршие, митрополичьи, владычные, княжеские, боярские и монастырские, стрельцы, пушкари и всякий люд, у кого найдут хлеб и калачи».

Если хлебные приставы обнаруживали, что хлеб и калачи не соответствуют установленному весу или продаются выше утвержденной цены, виновных подвергали штрафу: «...в первый раз в полуполтину, во второй — в полтину, а в третий — в 2 рубля 4 алтына и 1 $^{1}/_{2}$ деньги». Это составляло немалую по тем временам сумму. При злостных нарушениях виновник подвергался телесному наказанию. Контролеры также должны были «...крепко смотреть, чтобы хлеба ситные и решетные, калачи тертые и коврижечные были пропеченными и в них гущи и подмесу никакой не было отнюдь».

При Петре I были установлены еще более строгие законы, регламентирующие цены на хлеб и определяющие наказания за их нарушение. Указом Петра I от 14 января 1725 г. за продажу сырого или маловесного хлеба на торговцев хлебом и хлебопеков налагалось жестокое наказание: «...и за то... бить батогами или кошками и тот сырой и маловесный хлеб брать на госпиталь». Надзор за хлебниками «без ослабления и без всякого пристрастия» был возложен на офицеров полицеймейстерской канцелярии.

В порядке общественной повинности к контролю широко привлекали также выборных посадских людей. Участвовать в таком контроле считалось делом почетным, им занимались богатые купцы, дворяне, начальники стрелецких полков. Они имели право осматривать пекарни, хлебные лавки, штрафовать нарушителей правил производства хлеба и его торговли.

Хлебные избы и дворцы. В XVII в. в Москве работали большие по тем временам пекарни. Их называли хлебными избами. До нас дошло описание такой избы, расположенной на одной из московских улиц, в районе нынешнего проспекта Калинина. Здесь в четырех печах выпекались пшеничные караваи, калачи, ржаные буханки. В особой печи пекли пироги и ватрушки. Наиболее крупной была хлебная изба в Измайлове, которая принадлежала царскому двору и именовалась «хлебным дворцом». «Дворец» разделялся на палаты, в каждой из которых вырабатывались различные сорта ржаного хлеба и изделий из пшеничной муки. В одной из палат пекли хлеб на восьми печах. «Хлебный дворец» был построен и в Кремле. В палатах государевой пекарни трудилось более 70 пекарей, обеспечивавших хлебом царскую семью и многочисленную прислугу.

Большие пекарни работали также в русских монастырях. Одна из них была расположена в знаменитом Троице-Сергиевом монастыре, хлебом ее кормилось ежедневно 900 человек.

Хлеб-батюшка. С древнейших времен к этому продукту человеческого труда — хлебу нашему насущному — люди относились по-особому. Его сравнивали с золотом, солнцем, самой жизнью. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом — кругом с точкой посередине. Хлеб берегли, в честь хлеба слагали гимны, хлебом встречали самых дорогих гостей. Во все времена неуважение к хлебу приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое можно нанести человеку. С детских лет учили человека ценить и беречь кусок хлеба как самое большое на земле богатство.

Так рассказывает в одном из своих стихотворений поэт Владимир Солоухин:

Минуту я запомнил ту
Из детства озорного.
Вдруг скучно сделалось во рту
От хлеба аржанова.
И бросил наземь я кусок
От дедушки украдкой.
И наступил я на кусок
Босой чумазой пяткой.
И растоптал. И весь как был
Зарылся носом в пыль я...
А раньше дед меня не бил,
И вообще не били.

В народе о хлебе говорили, как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка.

Так же, как к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто создавал его. На Руси пекари пользовались особым уважением, их никогда не называли пренебрежительно-уменьшительными именами, как других людей простого звания, например Ивашка, Федька, Петрушка. Хлебников величали уважительно, полными именами — Иван, Федор, Петр, а часто добавляли фамилию или прозвище.

Мир народам — хлеб голодным! За всю историю человечества люди никогда не ели хлеба вдоволь, никогда не могли обеспечить себя хлебом в достаточном количестве. Хлебные бунты, голодные дети, просящие хлеба, голодающие деревни и города, тысячеголосые крики демонстрантов: «Хлеба, хлеба!» — такова суровая правда мировой истории. Только Великая Октябрьская социалистическая революция смогла избавить человека от угрозы голодной смерти. С первых дней революции одним из самых главных вопросов повестки дня был хлеб. «Кажется, что это борьба только за хлеб, — говорил В. И. Ленин, — на самом деле это — борьба за социализм».*

Участник великой битвы за хлеб А. Е. Бадаев так вспоминает об этом: «Среди блестящих страниц Октябрьской революции далеко не последнее место занимает та борьба, которая велась рабочим классом на продовольственном фронте. Прозаический фунт хлеба моментами превращался в залог победы всей пролетарской революции. Обстановка в снабжении продовольствием грозила неисчислимыми бедствиями и опасностями. История Октября знает не один случай, когда заминка и ухудшение продовольственной работы вызывали необычайные потрясения и с трудом поправимые осложнения. На весах революции хлеб часто лежал той гирей, которая грозила перевесить враждебную чашу».**

*Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 36 с. 449

В те суровые далекие годы, когда создавалось наше государство, одним из первых лозунгов революции был: «Мир народам — хлеб голодным!».

Величайшим достижением нашей революции было и остается то ее завоевание, которое дало советскому человеку изобилие самого главного продукта питания — хлеба — и сделало его самым доступным для каждого из нас. Об этом забывать нельзя.

Как и какой пекут хлеб сегодня

На хлебозаводе. Многие тысячелетия техника и технология производства хлеба оставались практически неизменными. Тяжелый ручной труд пекарей Древнего Рима почти не отличался от изнурительного труда булочников царской России уже в XX столетии. И только в двадцатые годы, когда в нашей стране создавалась хлебопекарная промышленность, на смену древним пекарням пришли высокомеханизированные предприятия. Если «государев хлебный дворец» в Кремле при Борисе Годунове выпекал в день 5 т хлеба и кормил им около 5 тыс. человек, то построенные в советское время хлебозаводы вырабатывали ежесуточно по 300—500 т хлеба.

**Бадаев А. Е. Десять лет борьбы и сотрудничества. Продовольственно-кооперативная работа в Ленинграде 1917—1927. Л., 1927, с. 6.

Каждый такой завод и сегодня обеспечивает хлебом до миллиона жителей.

С. М. Киров, посетивший в 1927 г. один из хлебозаводов-гигантов, сказал: «...кто хочет видеть кусочек социализма — пусть идет на хлебозавод».

Хлебопекарная промышленность сегодня — это тысячи хлебозаводов, оснащенных современным оборудованием для производства хлеба и булочных изделий на любой вкус. Муку на такой хлебозавод доставляют с мельниц специальные автомашины-муковозы, там она выгружается при помощи сжатого воздуха в огромные металлические бункера, вмещающие по несколько десятков тонн этого основного сырья хлебопекарного производства. Мука хранится в таких бункерах и по мере надобности по трубам подается на производство. Все эти операции: и прием муки на хлебозавод, и хранение в бункерах, и отпуск на производство, и учет количества муки, расходуемой на приготовление теста, — все это осуществляется автоматически, и командует этой автоматизированной системой, перемещающей с огромной скоростью многотонные массы муки, всего один человек — оператор, находящийся в отдельном светлом помещении у пульта управления.

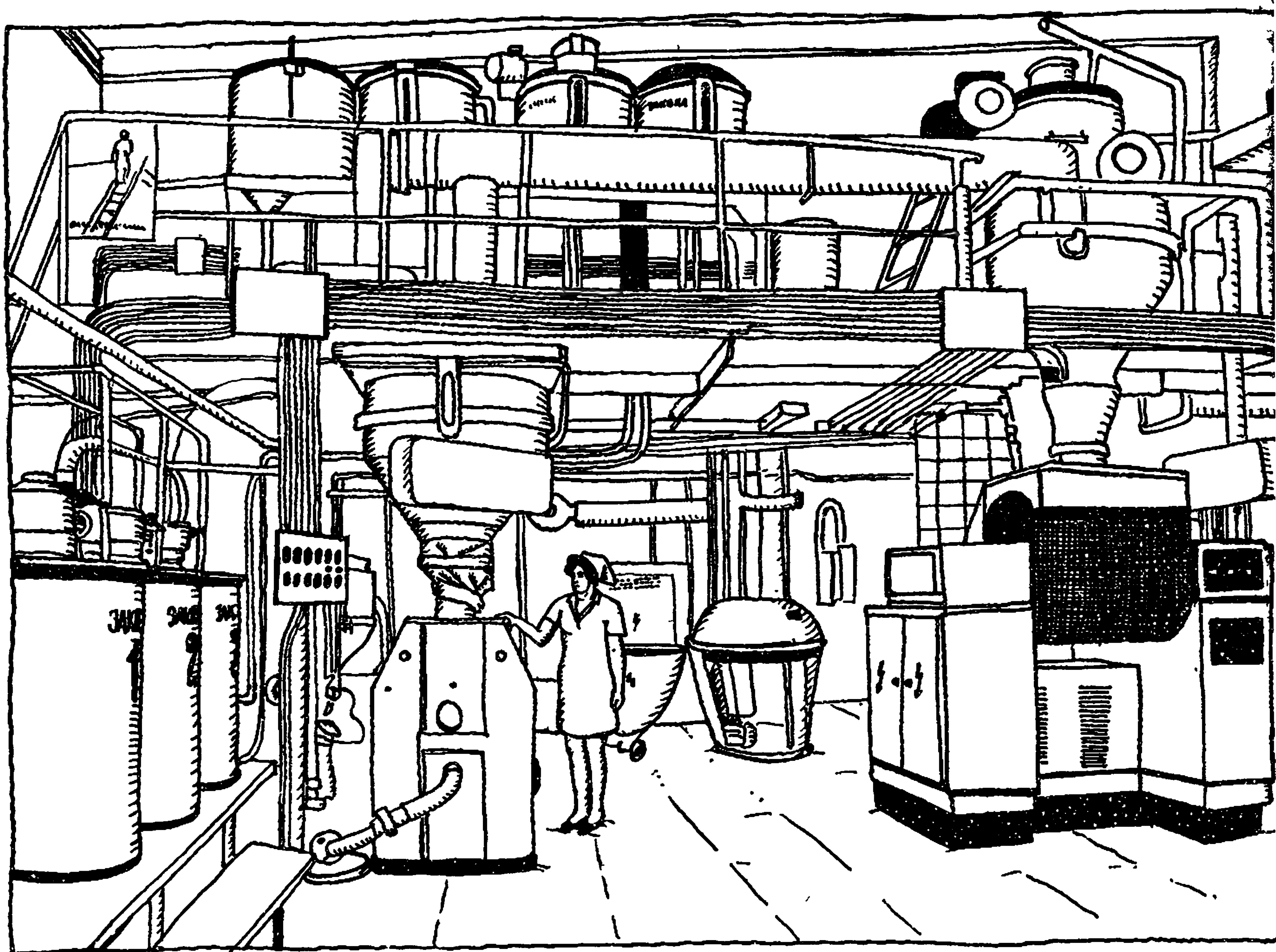
Из бункеров для хранения мука поступает на просеивающие устройства, снабженные помимо сит сильными магнитами для улавливания мельчайших частиц железа, которые могут остаться в муке после помола зерна. Далее мука попадает в сравнительно небольшие производственные силосы, а из них — в цех, где готовят тесто. Современные агрегаты для замеса и брожения теста представляют собой сложные механизмы, заменяющие труд десятков, а порой и сотен людей. По заданной программе они дозируют в строго определенных количествах муку, воду, раствор дрожжей, месят опару, направляют ее на брожение, которое также осуществляется в строго определенное время при строго определенной температуре.

На опарах готовят тесто из пшеничной муки, а получение ржаного теста — дело еще более сложное. Приготовление заквасок, на которых готовят ржаное тесто, требует особого внимания и большого мастерства, знания микробиологии и биохимии. На выброженных опарах или заквасках замешивают тесто. И снова автоматизированные дозаторы дозируют муку, соль, сахар и другое сырье, необходимое для того или иного сорта хлеба по утвержденной рецептуре. Мощные тестомесильные машины в течение нескольких минут замешивают тесто, которое бродит положенное ему время и направляется в другой цех, где «умные» механизмы делят его на куски и придают этим кускам форму будущих батонов, буханок, булок, караваев. Двигаясь в формах или на листах по конвейеру, тесто расстаивается (подходит, увеличиваясь в объеме) и наконец направляется в печь.

Хлебопекарные печи нашего времени — огромные автоматизированные конвейеры, расположенные в закрытых туннелях. Такие печи выпекают в сутки по 10—20 тыс. буханок или батонов. На некоторых заводах работают хлебопекарные печи, суточная выработка которых составляет 80—90 тыс. буханок. Одна такая печь обеспечивает сегодня хлебом свыше 200 тыс. человек в день — население целого города. В печи, собственно, и происходит это великое чудо — рождение хлеба. Из белой тестовой массы, не имеющей вкуса и запаха,

Так месили тесто в начале XX века в России.





Так месят тесто сегодня (тестомесильный цех хлебозавода № 8 в Москве).

рождаются румяные буханки, наполняющие все помещение печного цеха замечательным ароматом свежеиспеченного хлеба. Готовый хлеб укладывают в передвижные контейнеры, в которых он доставляется в булочные. Такие контейнеры служат в магазине своего рода полками-хранилищами, с которых покупатель выбирает хлеб. Хлеб в этих контейнерах всегда доходит до потребителя в свежем виде.

На любой вкус. Все хлебные изделия, вырабатываемые на хлебозаводах нашей страны, можно условно разделить на несколько групп.

В первую группу входят сорта хлеба из ржаной муки или из смешанной ржано-пшеничной муки. К наиболее распространенным ржаным сортам относят хлеб из ржаной обойной муки, ржаной заварной, обдирный, московский и др. Если в рецептуру хлеба из обойной муки входят только мука и соль, то московский и ржаной заварной сорта хлеба готовят с добавлением специальных заварок, патоки, тмина, которые улучшают их вкус и аромат. Хлеб ржаной обдирный, приготовленный из ржаной муки тонкого помола, отличается хорошим вкусом, эластичным мякишем, приятным запахом.

Большой популярностью у населения нашей страны пользуется хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки: бородинский, минский, рижский, украинский, орловский, столовый, славянский и др. В эти улучшенные сорта хлеба помимо ржаной и пшеничной муки вводят красный солод, тмин, патоку и другие добавки.

Надо сказать, что такие улучшенные сорта хлеба, как бородинский, украинский, московский, рижский, орловский и др., по вкусу значительно превосходят аналогичные изделия, выпекаемые во многих странах. Большинство иностранных туристов, приезжающих в Советский Союз, отмечают их высокое качество. Секретом

производства ржаного хлеба интересуются многие иностранные фирмы. Несколько лет назад на финской фирме «Карл Фацер» с помощью советских специалистов освоено по лицензии производство традиционных русских сортов хлеба из ржаной муки.

Другая группа изделий, вырабатываемых нашей хлебопекарной промышленностью, включает формовые и подовые сорта хлеба из пшеничной муки, хлеб забайкальский, красносельский, горчичный, домашний, ситный с изюмом, гражданский, городской, целинный, молочный и др. Некоторые из этих сортов (пшеничные формовые и подовые, забайкальский) отличаются, как правило, простой рецептурой — мука, вода, соль — и предназначены для подачи к первым и вторым блюдам. В рецептуру улучшенных сортов пшеничного хлеба входят молочные продукты, сахар, маргарин, патока. Кстати, говоря о патоке, нужно отметить, что добавление ее не только улучшает вкус хлеба, но и несколько продлевает сроки сохранения свежести.

В третью группу могут быть включены булочки, сдобные и мелкоштучные изделия из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. В первую очередь к ним следует отнести батоны нарезные, простые, столичные, булки городские, булки русские круглые, сайки, калачи, плетенки, халы, рожки, булки черкизовские и т. п. Рецептура наиболее распространенных из этих изделий сравнительно скромная. Например, нарезные и столичные батоны, сайки, городские булки содержат 2—5% сахара и 2—3,5% жира. Тем не менее они обладают хорошим вкусом, приятным ароматом, хорошо разрыхленной пористостью. Булочные изделия в черством виде незаменимы при домашнем изготовлении различных гренок, пудингов, тефтелей и всевозможных сладких блюд — пирогов, тортов, караваев и др.

В отличие от булочных изделий сдобные содержат повышенное количество сахара (до 25%), жира (до 15%), яичных продуктов, патоки, изюма, молока, мака. Характерным для этих изделий является их сравнительно небольшая масса (от 50 до 200 г), но некоторые из них, например знаменитые праздничные крендели, достигают значительных размеров и большой массы. Форма сдобных изделий многообразна. Обратите внимание на сдобу обыкновенную и выборгскую, витушки, сдобу любительскую, плюшки московские, различную булочную мелочь — розанчики, подковки, жаворонки, калачики, гребешки — это далеко не полный перечень аппетитных хлебцев.

В последнее время широкое распространение начинают получать мелкоштучные булочные изделия: рожки и рогалики, булочки кунцевские, московские, столичные, днепровские и др. Производство их организовано на комплексно-механизированных линиях большой производительности. Такими булочками снабжаются кафе, рестораны, буфеты, а в упакованном виде они особенно необходимы туристам и путешественникам.

Хлебные консервы. Баранки, бублики, сушки — старинные русские хлебные изделия, без которых раньше не обходилось ни одно чаепитие и в будни и в праздники. Да и сегодня многие жители наших городов и деревень охотно покупают бараночные изделия, составляющие значительную группу хлебных продуктов. Выбор большой: баранки сахарные, простые, горчичные, молочные, сдобные, ванильные, бублики украинские, чистые, с маком и многие другие.

Непременной операцией производства баранок является обварка тестовых колец крутым кипятком. В Западной Украине баранки называют обаринками (раньше называли обваринками). Существует мнение, что эти бараночные изделия попали несколько веков назад из Польши на Украину, а оттуда перекочевали в Россию.

Баранки и сушки представляют собой, по существу, хлебные консервы — они могут храниться долгое время, не теряя потребительских качеств.

Свойством сохраняться длительное время наделены и другие с древних времен известные хлебные изделия — ржаные и пшеничные сухари. Воины, уходившие в далекие походы, гонцы, доставлявшие важные известия, путешественники, открывавшие новые земли, — все они брали с собой в дорогу эти легкие, высушенные до звона ломти хлеба. На огромных парусниках, бороздивших далекие моря и океаны, существовали специальные сухарные трюмы, вмещавшие запасы этого продукта для команды на срок от 6 месяцев до одного года.

Сегодня наша промышленность выпускает главным образом сдобные сухари из пшеничной муки: чайные, славянские, детские, ванильные, молочные, сливочные и др. К этой группе изделий относятся различные хлебные палочки, соломка сладкая и соленая, сухарики к пиву.

Национальные виды хлеба. Говоря о различных, в общем-то довольно условных, группах хлебных изделий, нельзя не упомянуть о тех традиционных видах хлеба, которые широко использует в своем питании население наших союзных республик. Их часто называют национальными видами хлеба.

Большим своеобразием отличаются изделия узбекских мастеров, искусство которых дошло до нас из древнейших времен. Это лепешки: гиджа, пулаты, оби-нон, патыр, сутли-нон, кульча. Близки к ним по форме и технологии приготовления лепешки таджикские, туркменские и киргизские.

Среди жителей Казахстана популярны лепешки токаш, дамды-нан и жай-нан. Особое место занимают казахские баурсаки — изделия из теста с сахаром, молоком, жиром, обжаренные в виде небольших шариков в масле.

Грузинские мастера издавна славятся выпечкой тандырного хлеба: трахтинули, мадаули, шоти, кутхиани. В Азербайджане любят азербайджанский чурек, в Армении — знаменитый армянский лаваш, изготовляемый из тончайших листов теста, один из самых древних хлебов человечества.

Производство национального хлеба в Средней Азии, Казахстане и республиках Закавказья до самого недавнего времени осуществлялось, как и тысячи лет назад, вручную и являлось тяжелым, изнурительным трудом. Сегодня эти изделия выпекаются механизированным способом на хлебозаводах.

Существуют свои особые, национальные виды хлеба и в других республиках. На Украине широко распространены известные всей стране арнауты и паляницы, киевские калачи, великолепного качества хлеб украинский новый.

Характерной особенностью белорусских хлебных изделий является наличие в их составе молочных продуктов, что делает их особенно полезными и значительно улучшает вкус и аромат. Хлеб с молоком, сывороткой и обезжиренным молоком в больших количествах выпускают в республиках Прибалтики. Большим спросом пользуются литовский и каунасский хлеб, латвийский домашний хлеб, булочки рижские, хлеб Виру, булки таллинские и валгаские.

Велико многообразие высококачественных видов хлеба, булок, булочек и многих других хлебных изделий — на любой вкус, на любой праздник, на любой случай. Да и сам по себе хлеб, если он есть на столе каждый день, — разве не великий праздник, утверждающий радость труда, жизненного благополучия? Об этом хлебе написал поэт Эдуардас Межелайтис:

Буханка хлеба — это настоящий
Осколок солнца на моей земле,
Огонь обогревающий, горячий
Извечно на обеденном столе.

Чем полезен хлеб

Пищевая ценность хлеба. Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. В хлебе есть белки, углеводы, витамины группы В, минеральные

Таблица. Химический состав (в %) и энергетическая ценность некоторых распространенных сортов хлеба и булочных изделий

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Клетчатка	Органические кислоты	Зола	Энергетическая ценность	
								ккал	кДж
Хлеб ржаной формовой из обдирной муки	45,8	5,6	1,1	43,3	0,8	1,1	2,3	199	833
Хлеб орловский формовой	43,0	6,1	1,1	46,3	0,6	0,9	2,0	211	883
Хлеб пшеничный формовой из муки II сорта	41,2	8,1	1,2	46,6	0,4	0,5	2,0	220	920
Батоны нарезные из пшеничной муки I сорта	36,3	7,4	2,9	51,4	0,2	0,3	1,5	250	1046
Булка черкизовская из пшеничной муки I сорта	32,0	7,8	5,5	52,6	0,2	0,3	1,6	279	1167
Булочки молочные из пшеничной муки высшего сорта	37,2	8,3	1,9	50,7	0,1	0,3	1,5	242	1013
Бублики украинские из пшеничной муки I сорта	24,0	7,8	5,6	60,5	0,2	0,3	1,6	310	1297
Сухари сливочные из пшеничной муки высшего сорта	8,0	8,5	10,6	71,3	0,1	0,3	1,2	397	1661

Примечание: Помимо указанных в таблице компонентов в состав хлеба входят минеральные вещества: соли натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и др., а также витамины B_1, B_2, B_3, B_6, PP.

соединения, например жизненно важные для организма соли кальция, железа, фосфора (см. таблицу). И что еще важно: хлеб обладает одним редким свойством — он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям.

О значении хлеба в питании людей хорошо сказал И. П. Павлов: «Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе насущном. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей природой».

Хочется еще добавить, что хлеб — практически единственный продукт, который не теряет своей привлекательности, не теряет своей способности оставаться полезным, даже если он не используется в пищу сразу. Даже если хлеб зачерствеет, он все равно сможет служить людям добрую службу. Но об этом речь впереди.

Сегодня хлебом мы почти наполовину удовлетворяем потребность нашего организма в углеводах, на треть — в белках, более чем наполовину — в витаминах группы B, солях фосфора и железа. Хлеб на 30% покрывает нашу потребность в калориях.

Некоторые ученые считают, что свойство хлеба вызывать у человека чувство насыщения зависит от содержащейся в белковых веществах хлеба глютаминовой кислоты, играющей важную роль в процессах обмена, происходящих в организме. Этим, по мнению специалистов, объясняется стремление каждого голодного человека утолить голод в первую очередь хлебными продуктами.

Сто лет назад человек в среднем потреблял 1 кг хлеба в сутки, сегодня мы потребляем только 300—400 г, и в будущем эта цифра будет снижаться, так как будет расти потребление других продуктов. Однако и при таком количестве потребляемого хлеба в организм человека часто поступает большее количество углеводов, чем требуется по нормам, разработанным

в наши дни специалистами в области науки о питании. Особенно это относится к людям, занятым умственным трудом. Поэтому одной из основных задач, стоящих сегодня перед специалистами хлебопекарной промышленности, следует признать повышение пищевой ценности хлебных изделий. В обычном хлебе на одну часть белка приходится шесть — семь частей углеводов, а ученые рекомендуют довести это отношение до 1:4 или 1:5.

Эффективным средством повышения содержания белка в хлебе служат молоко и молочные продукты, которые при внесении их в хлеб не только повышают его пищевую ценность, но и улучшают качество, особенно вкус и аромат. В Прибалтике, Белоруссии, Тульской, Ивановской, Новосибирской областях, в Алтайском и Краснодарском краях, на Украине более 60% всего хлеба обогащается молочной сывороткой. Применение молочной сыворотки также несколько удлиняет сроки сохранения хлеба в свежем виде. Большой эффект дает применение в хлебопечении соевой муки — ценного продукта, содержащего в 4—5 раз больше белка, чем пшеничная мука, и имеющего в своем составе витамины, микроэлементы и вещества, улучшающие и нормализующие жировой обмен.

Хлебопекарная промышленность выпускает большое количество хлеба повышенной пищевой ценности. С соевой мукой вырабатывается хлеб амурский, батоны амурские, булочки детские «Колобок», хлеб приморский и др.

Более 100 сортов хлеба обогащены различными молочными продуктами. Среди них хлеб белорусский, полесский, батоны молочные, булочки «Октябренок» и многие другие.

Каким же хлебом питаться и какое количество его считать нормой? Рекомендуемые нормы составляют сегодня для взрослого человека, не занятого физическим трудом, примерно 300—350 г хлеба в день, однако это количество может варьировать в зависимости от возраста, вида деятельности человека, веса тела, индивидуальных особенностей организма, количества и состава других продуктов, входящих в рацион питания. Для людей, занимающихся спортом, физическим трудом и другими нагрузками, норма потребления хлеба будет выше.

Специалисты в области науки о питании рекомендуют составлять свой хлебный рацион с учетом необходимости потребления как ржаного, так и пшеничного хлеба. Что касается того, какой именно хлеб потреблять, то это главным образом дело вкуса, и для здорового человека нет ограничения в выборе хлебных изделий.

А как будет обстоять дело с хлебом в будущем? Каким он будет, хлеб завтрашнего дня, чем он будет отличаться от хлеба, который едим мы? В будущем, очевидно, следует ожидать некоторого снижения потребления хлеба, что связано с увеличением производства различных овощных, мясных, молочных, рыбных и других продуктов. Однако этот ценнейший продукт будет занимать достойное место и в рационах питания наших потомков.

Можно считать бесспорным, что среди сортов хлеба будущего станут преобладать изделия, выпеченные из муки более грубого помола или из целого зерна, благодаря чему все полезные вещества, заложенные природой в зерне, будут использованы человеком. Возрастет также производство и потребление хлеба повышенной пищевой ценности, обогащенного белками, витаминами, минеральными элементами — всеми теми жизненно необходимыми веществами, которые, как говорят ученые, составляют формулу сбалансированного питания.

В будущем, вероятно, станет более разнообразным выбор хлебных изделий для детского питания, изделий для туристов, геологов, рыбаков — всех тех, кому нужен хлеб, долго сохраняющий свежесть.

Но и в будущем хлеб будет радовать людей прежде всего своим ни с чем не сравнимым видом, вкусом и ароматом.

Хлеб — лекарь. А как быть больным людям? Какой хлеб можно рекомендовать им? Для питания больных предназначены специальные диетические хлебные изделия.

При заболевании почек, сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта рекомендуются бессолевые хлебобулочные изделия: хлеб ахлоридный, хлеб бессолевой обдирный, сушки и сухари ахлоридные. При гиперацидном гастрите и язвенной болезни рекомендуются булочки и сухари с пониженной кислотностью.

Многим больным показан хлеб с пониженным содержанием углеводов. Изделия, приготовленные по особым рецептурам с добавлением содержащего белок сырья, ксилита и сорбита, врачи советуют использовать в рационе больных сахарным диабетом, при ожирении, остром ревматизме. В эту группу изделий входят хлеб белково-пшеничный, белково-отрубной, грузинский диабетический, булочки на сорбите и др.

При хронической почечной недостаточности и других заболеваниях, связанных с нарушением белкового обмена, рекомендованы хлебные изделия с пониженным содержанием белка: хлеб безбелковый бессолевой и хлеб безбелковый из пшеничного крахмала.

Изделия с добавлением дробленого зерна и отрубей — хлеб барвихинский, хлеб зерновой, хлебцы докторские, хлеб ржаной «Ругялис» — могут использовать в своем рационе люди пожилого возраста, а также те, кто страдает атонией кишечника.

Эффективным лечебным и профилактическим средством являются хлебные изделия с добавлением лецитина — вещества, способствующего нормализации обменных процессов при ряде заболеваний, связанных с их нарушением. В состав этих изделий входят также пшеничные отруби, соевая мука и другие компоненты, являющиеся источниками витаминов, аминокислот, незаменимых жирных кислот. Эти изделия — хлеб и батоны амурские, хлебцы диетические отрубные с лецитином и булочки диетические с лецитином, рогалики «Здоровье», батончики «Солс майзитис» — рекомендуются при атеросклерозе, ожирении, болезни печени, нервном истощении и других заболеваниях.

Добавление в эти изделия кроме лецитина еще и морской капусты дает возможность рекомендовать их для лечебного питания при заболеваниях щитовидной железы, сердечно-сосудистой системы, а также для профилактического питания людей пожилого возраста.

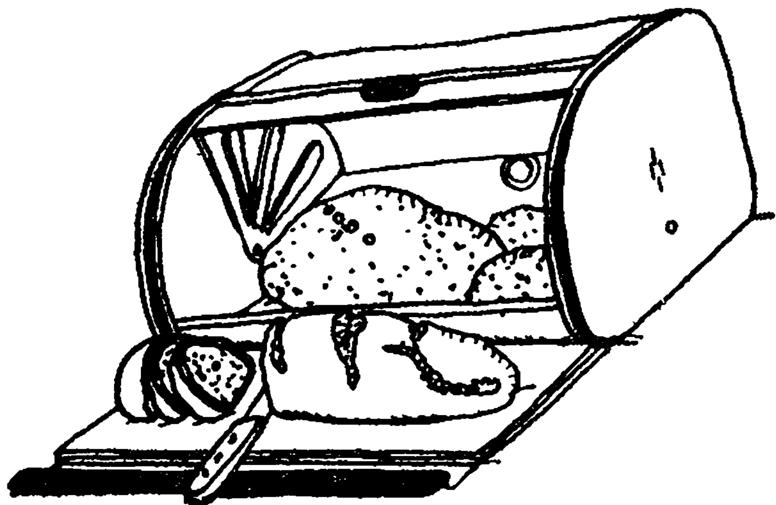
Теперь мы видим, сколько назначений выполняет наш хлеб. Он не только один из самых главных продуктов питания, не только украшение нашего стола в праздники и в будни, он еще и надежный целитель наш, добрый помощник врачей-диетологов в их благородной борьбе за улучшение здоровья человека.

Несколько полезных советов

Прежде всего старайтесь покупать хлеба столько, сколько требуется вашей семье. Помните, что вчерашний хлеб полезнее свежего, теплого, только что испеченного. Многие врачи советуют даже чуть подсушивать хлеб перед едой, делать гренки, в меру поджаривая тонкие ломтики хлеба.

Хранить хлеб лучше всего в специальных хлебницах, хорошо сохраняющих его свойства в течение 1—1,5 суток. При хранении хлеба в таких

В таких хлебницах хлеб хорошо сохраняется в свежем виде до полутора суток.



домашних миниконтейнерах следует соблюдать определенные правила. Прежде всего необходимо своевременно удалять остатки хлеба из хлебницы и, нарезав их тонкими ломтиками, подсушивать и использовать для приготовления блюд и изделий, рецепты которых даны в этой книге.

Нужно не реже одного раза в неделю тщательно очищать хлебницу от крошек, промывать ее слабым раствором уксуса и хорошо высушивать. При хранении хлеба в хлебнице крышку ее следует плотно закрывать.

Если вы положите в хлебницу нарезанное яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли, то хлеб будет черстветь медленнее.

Подавать хлеб на стол рекомендуется нарезанным на тонкие ломтики. При этом батоны режут поперек, а формовой хлеб — вдоль на две половинки, а затем уже делят на ломти.

Часто бывает, что дома у вас остается черствый хлеб. Не спешите от него избавиться. Прежде всего такой хлеб можно освежить, сделать его снова вкусным, аппетитным продуктом. Один из способов освежения хлеба заключается в следующем: в кастрюлю наливают немного воды, ставят на дно решетку, на нее кладут нарезанный ломтиками черствый хлеб (он не должен касаться воды), кастрюлю закрывают крышкой и ставят на огонь; через 5—7 мин после того, как вода закипит, кастрюлю снимают и хлеб опять мягкий и ароматный — ставят на стол. Только есть его следует сразу, потому что освеженный хлеб черствеет быстрее — уже через 2—3 ч. Очень черствый хлеб следует освежать в течение 10—12 мин.

Освежение черствого хлеба — не единственный способ его рационального использования в нашем быту. Из черствого хлеба можно, например, приготовить с минимальной затратой времени приятные на вкус сухарики. Для этого черствый хлеб нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм и слегка подсушивают. Такие сухарики можно подать к бульону, супу, а если их подсолить перед сушкой, то они придутся по вкусу любителям пива.

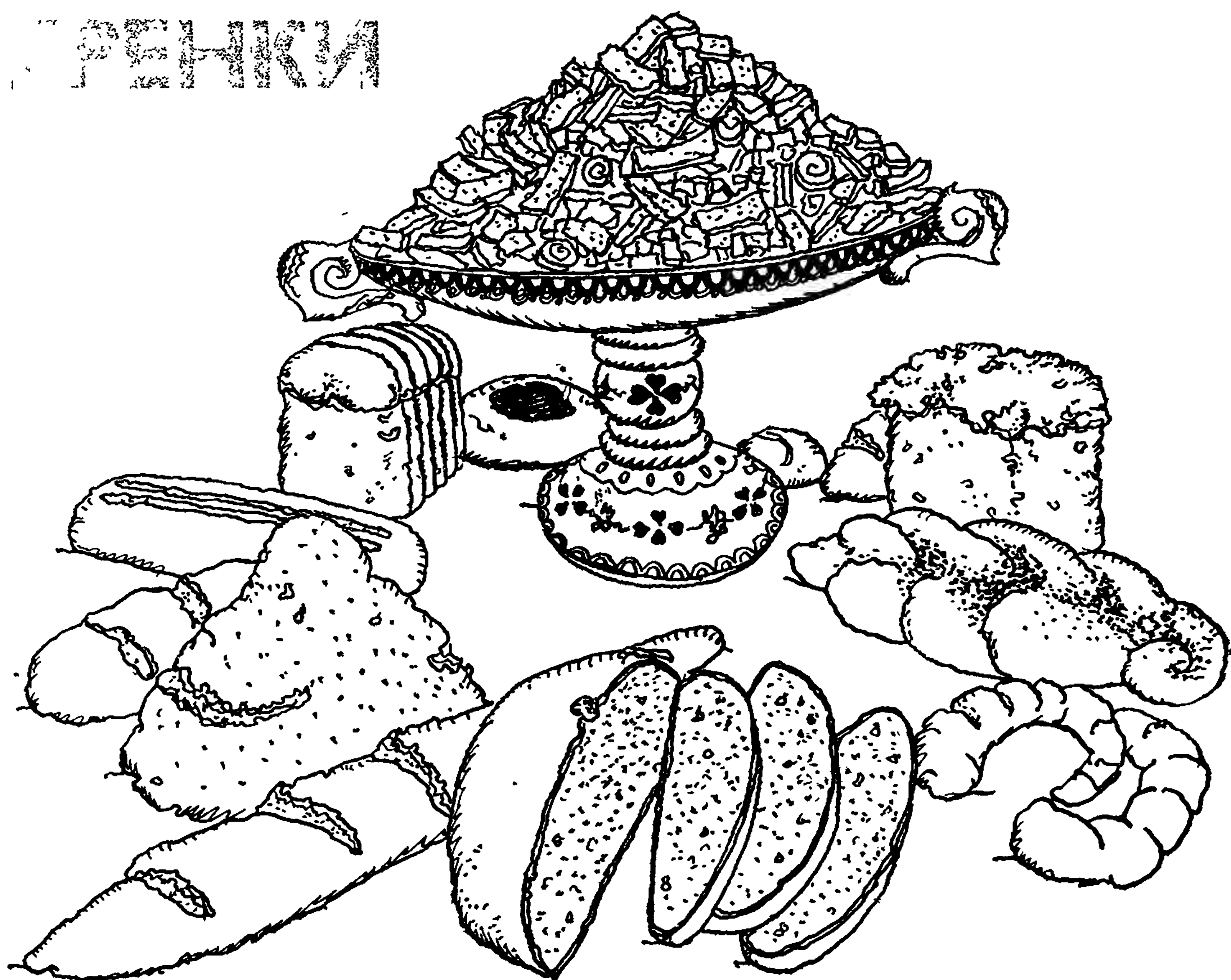
Несложно приготовить из потерявшего свежесть хлеба и различные гренки: с пряностями, перцем, сыром, грибами, луком, помидорами и т. п. Даже если вы не располагаете этими продуктами, можно приготовить самые простые гренки, используя для этого черствый хлеб и немного сливочного масла. Для этого следует нарезать черствый хлеб тонкими ломтями, намазать каждый ломтик с двух сторон тонким слоем сливочного масла, положить на сковородку, поджарить на небольшом огне с каждой стороны 2—3 мин, до золотистой окраски.

Из черствого хлеба можно готовить супы, пудинги, сладкие запеканки, торты. Великолепный русский квас, секреты производства которого дошли до нас из глубины веков, содержит в основе своей тоже черствый хлеб.

Черствый хлеб в умелых руках преображается в полезные и вкусные блюда. Многие из них легко приготовить за несколько минут, иные требуют времени и определенного мастерства. Но во всех случаях нужно помнить, что, принимаясь за приготовление блюд из черствого хлеба, мы не только разнообразим наш стол, но и оказываем должное внимание одному из важнейших продуктов человеческого труда — хлебу.

Представленные в книге рецепты рассчитаны на 4 порции.

ГРЕНКИ



Это разнообразные изделия, приготовляемые из ломтиков черствого хлеба, обжаренных на сковороде, противне или в специальных устройствах. Простые гренки называют еще тостами. Сложные гренки готовят с использованием самых различных продуктов: овощей, мяса, рыбы, яиц, сыра и др.

Тосты — очень распространенный продукт питания во многих странах Европы и Америки. В меньшей степени они известны у нас, о чем приходится только сожалеть, так как эти изделия с утренним чаем и кофе очень аппетитны и полезны.

Гренки с сыром, колбасой, ветчиной, грибами и яйцами и другими продуктами могут украсить стол в любой праздник, а чтобы приготовить их, не требуются какие-либо специальные навыки.

Чаще всего гренки готовят из черствого пшеничного хлеба (батоны, булки, формовой пшеничный хлеб и др.), предварительно сняв с него корку и нарезав на тонкие ломти, которые смазывают тонким слоем масла. На ломти хлеба кладут различные продукты или приготовленную из них массу (в зависимости от сорта гренок). Такие гренки запекают в духовом шкафу и подают в горячем виде на блюде, украшенном зеленью. Вкусно ли это?

Мы предлагаем несколько десятков таких изделий — от самых простых, требующих для изготовления всего 5—7 минут, до сложных, которые подают к праздничному столу. Попробуйте приготовить любые из тех гренков, рецепты которых приведены ниже, и вы убедитесь, насколько они вкуснее и привлекательнее обычных бутербродов.

Гренки простые

Сухарики-гренки простые. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, поместить на

противень или сковороду, поставить в нагретую духовку и подсушить до золотистой окраски.

Подавать к горячим жидким блюдам, к чаю, к кофе.

Сухарики соленые. Нарезать куски хлеба (ржаного или из пшеничной обойной муки) маленькими кубиками, посыпать мелкой солью и подсушить в нагретой духовке. Подавать к пиву.

Гренки обыкновенные в масле. Пшеничный хлеб (булка городская, русская, молочная и др.) нарезать тонкими ломтиками желаемой формы и поджарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле или сливочном маргарине до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Гренки из баранок. Сухие баранки обварить крутым кипятком и оставить до набухания, после чего дать воде стечь, а баранки обжарить на сливочном масле или маргарине.

На 200 г баранок — 2 ст. л. сливочного масла.

Гренки соленые в масле. Пшеничный хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить со всех сторон на сливочном масле или маргарине до образования румяной, хрустящей корочки.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Гренки с яйцами

Гренки с выпускными яйцами. Растопить сливочное масло на сковороде, выпустить на него яйца, как для яичницы, посолить и поджарить. Городскую, домашнюю, молочную или русскую булку нарезать на 6 ломтиков, обмакнуть каждый в молоко, смешанное с яйцом, уложить на сковороду с разогретым маслом, подрумянить с обеих сторон. На каждый гренок положить по куску яичницы (1 яйцо на порцию) и подать на стол в виде закуски или к бульону.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока и 1 яйцо для замачивания булки, 2 ст. л. сливочного масла, 6 яиц, соль по вкусу.

Гренки с яичным омлетом. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сливочном масле до золотистой окраски. Растопленное сливочное масло смешать с яйцами, немного посолить и этой смесью залить гренки. Перед подачей на стол содержимое сковороды перевернуть на тарелку — поджаренные гренки будут сверху. Украсить зеленью петрушки, укропа.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Гренки с яйцами «в мешочек» (детская кухня). Ломтики булки без корочки намочить во взбитой сладкой яично-молочной болтушке и обжарить на сливочном масле до золотистой окраски. Сварить яйца «в мешочек», очистить, положить по одному на приготовленные гренки и подать с пюре картофеля, моркови.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 4 яйца «в мешочек».

Гренки с яичницей-глазуньей. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками, быстро смочить их в молоке или воде, а затем в яйце и поджарить. Выложить гренки на блюдо и на каждый поместить яичницу-глазунью (1 яйцо на порцию). Сверху полить разогретым маслом, слегка посыпать молотым красным сладким перцем.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 6 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, молотый красный перец, соль по вкусу.

Гренки с яйцом (по-венгерски). Пшеничный хлеб нарезать кусочками, замочить в молоке, обвалять во взбитом яйце и поджарить на горячем смальце или сливочном масле до образования хрустящей румяной корочки, посолить и сразу подать на стол.

Эти гренки хороши к шпинату или другим овощным блюдам.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 3 ст. л. смальца или сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Гренки с яйцами и петрушкой. Нарезать кубиками ломтики пшеничного хлеба и обжарить их на сливочном масле до золотистой окраски. Затем залить взбитыми яйцами с нарезанной зеленью петрушки, посолить по вкусу и размешать. Когда яйца приобретут плотную консистенцию, положить гренки в супник и залить супом или подать горячими отдельно на тарелке.

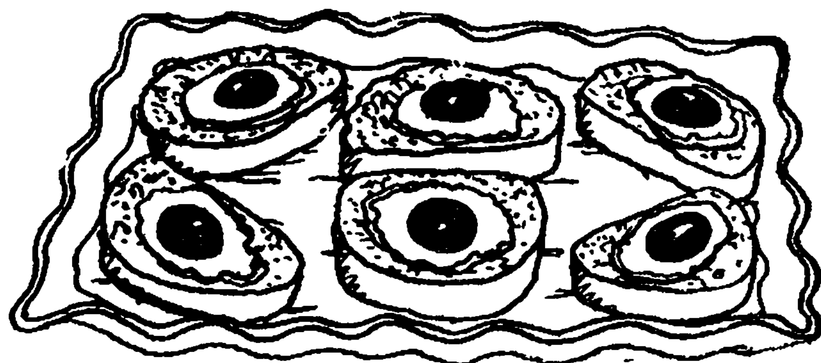
На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, зелень петрушки и соль по вкусу.

Гренки с желтками. Срезать корку с пшеничного батона, нарезать его толстыми ломтиками и вырезать из них стаканом кружочки, в середине каждого кружка сделать углубление, надавив дном меньшего стакана. Кружочки обмакнуть в растопленное сливочное масло, в углубления выпустить сырые желтки, посолить, посыпать перцем и поставить в духовку.

Подрумяненные гренки с поджаренным желтком подать на стол горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 ст. л. сливочного масла, 3 желтка, соль и перец по вкусу.

Гренки из ржаного хлеба с яичницей. Тонкие ломтики ржаного хлеба, нарезанные в виде небольших треугольников или квадратиков, поджарить с обеих сторон в сковороде на топленом масле, влить размешанные



яйца, посолить и довести до готовности.

Подавать в горячем виде.

На 200 г ржаного хлеба — 5 яиц, 2 ст. л. топленого масла, соль по вкусу.

Гренки из ржаного хлеба с яйцами и луком (из литовской кухни). Ржаной хлеб нарезать небольшими ломтиками, поджарить с обеих сторон на свином жире или сливочном масле. Затем выпустить на каждый ломтик по одному яйцу, посолить и жарить, пока не свернется белок. В конце жарения посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Подавать эти гренки следует в горячем виде.

На 200 г ржаного хлеба — 6 яиц, 3 ст. л. сливочного масла или свиного жира, соль и лук по вкусу.

Гренки с сыром

Гренки с сыром (к бульону). Нарезать пшеничный хлеб без корки (батоны, булки и др.) ломтиками толщиной 1 см. Ломтики разрезать на кусочки различной формы. Поджарить их на масле до золотистой окраски. При подаче разложить гренки по тарелкам, посыпать тертым сыром, нарезанной зеленью петрушки и залить горячим бульоном.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки по вкусу.

Гренки с сыром (по-итальянски). Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным сливочным или горчич-

ным маслом, посыпать тертым сыром, положить другой стороной на сковороду или противень и поставить в нагретую духовку, чтобы слегка зарумянились.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного или горчичного масла, 2 ст. л. тертого сыра.

Гренки с сыром и перцем (из венгерской кухни). Ломтики пшеничного батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом. Положить на них полоски сыра толщиной около $^{1}/_{2}$ см. Посыпать красным перцем и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра, красный перец по вкусу.

Гренки с сыром и яблоками. Ломтики пшеничного хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них — ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать толчеными орехами.

На 200 г пшеничного хлеба — 50 г сливочного масла, 100 г костромского сыра, 2 средних яблока, орех или миндаль по вкусу.

Гренки с брынзой. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см, намазать сливочным маслом, посыпать тертой брынзой. Растопить на сковороде или противне сливочное масло, положить гренки брынзой вверх и поставить примерно на 10 мин в горячую духовку. Подавать к супам или к чаю.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертой брынзы.

Гренки с брынзой и молочным соусом. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см, поджарить их до золотистой окраски. Ломтики намазать сливочным маслом, сложить в неглубокую кастрюлю, залить соусом и сверху посыпать тертой брынзой или сыром. Поставить на 10 мин в горячую духовку. Гренки подавать горячими.

Для приготовления соуса муку пассеровать с маслом, посолить по вкусу, развести молоком, поварить смесь 5—7 мин до получения соуса средней густоты.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертой брынзы или сыра, 2 стакана соуса.
Для соуса: 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 неполных стакана молока.

Гренки с сыром и яйцами

Гренки с тертым сыром и яйцами. Пшеничный хлеб нарезать кубиками размером 1 см, смочить в молоке, взбитом с яйцами, посыпать тертым сыром и поджарить на сливочном масле до подрумянивания. Подавать к прозрачному бульону.

На 200 г пшеничного хлеба — стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра.

Гренки, панированные в сырно-яичной смеси. Взбить яйца с молоком, добавить муку, тертый сыр, соль и черный перец и снова взбить. Обмакнуть в полученную массу ломтики пшеничного хлеба и обжарить в нагретой духовке на противне до золотистой окраски. Подавать с кефиром или простоквашей.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, ½ стакана молока, 2 ст. л. пшеничной муки, ¾ стакана тертого сыра, соль и черный перец по вкусу.

Гренки с сыром, яйцом и томат-пастой. Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками 4× 6 см, толщиной около 0,5 см и слегка обжарить их на масле. Тертый сыр смешать с томат-пастой, яйцом и маслом; для большей остроты добавить молотый красный острый перец. По-

лученную массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить их на противень и запечь в духовке. Подавать к бульону.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана тертого сыра, 1 яйцо, 1 ст. л. томатпасты, 2 ст. л. сливочного масла, молотый красный перец по вкусу.

Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой. Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр, немного мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезанную ломтиками булку смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистой окраски.

Эти гренки хорошо подавать на гарнир к мясу.

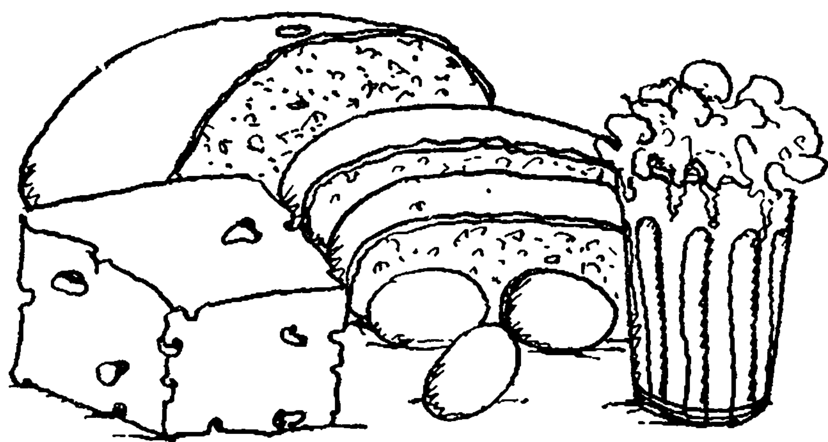
На 200 г булки — 3 яйца, ½ стакана молока, 2 ст. л. пшеничной муки, ½ стакана тертого сыра, соль и зелень петрушки по вкусу.

Гренки с брынзой и яйцом. Ломтики пшеничного хлеба уложить на противень, смазанный маргарином, посыпать измельченной на терке брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла, запечь гренки в духовке. Перед подачей на стол на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпанное черным перцем. Отдельно подать кефир или простоквашу.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. тертой брынзы, 5 яиц, черный перец по вкусу.

Гренки с сыром и яичными желтками. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, размочить в молоке, смешанном с яичными желтками, тщательно размешать и выложить смесь на сковороду, смазанную маслом. Посыпать тертым сыром (голландский, российский и др.) и запечь в духовке до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного масла, ¾ стакана молока, 2 яичных желтка, 2 ст. л. тертого сыра.



Гренки с тертым сыром, желтками и перцем. Нарезать пшеничный хлеб тонкими ломтиками и густо намазать тертым сыром, смешанным со сваренными яичными желтками, панировочными сухарями, небольшим количеством соли и молотого красного перца. Уложить ломтики на сковороду или противень, поставить в духовку и подсушить до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана тертого сыра, 2 яичных желтка, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль и молотый красный перец по вкусу.

Гренки с сыром, желтками и пивом (уэльский рейбит). Пшеничный хлеб нарезать толстыми ломтями, обжарить с обеих сторон. Растопить сливочное масло или маргарин на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить тертый сыр, пиво, приправить молотым красным перцем, горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь их в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ч. л. сливочного масла или маргарина, ½ стакана тертого сыра, 3 ст. л. пива, ½ ч. л. горчицы, 1 яйцо, молотый красный перец по вкусу.

Гренки с овощами и грибами

Гренки с луком. Ржаной хлеб или хлеб из пшеничной обойной муки нарезать ломтиками, поджарить с обеих сторон на масле или сале; положить на них нарезанный кольца-

ми и поджаренный репчатый лук и посыпать солью. Подавать к пиву.

На 200 г ржаного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла или топленого сала, 1 средняя луковица, соль по вкусу.

Гренки с чесноком. Ржаной хлеб нарезать ломтиками желаемой формы, обжарить в растительном масле и смазать смесью тертого чеснока с солью.

На 200 г ржаного хлеба — ½ средней головки чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Гренки с перцем («дьявольские»). Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, обжарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле или маргарине до золотистой окраски и посыпать сверху красным (жгучим) перцем. Подавать к мясному бульону или пиву.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, перец по вкусу.

Гренки из баранок с луком и перцем. Сухие баранки поломать кусочками, обварить кипятком, накрыть и, когда разбухнут (не разваривать), слить воду, добавить растительное (лучше горчичное) масло, нарезанный зеленый или репчатый лук, посолить, поперчить. Массу размешать и, пока не остыла, подать к завтраку.

На 200 г баранок — 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Гренки с луком, перцем и сыром (испанские сандвичи). Лук и сладкий стручковый перец нарезать кольцами и потушить до мягкости в растительном масле с добавлением небольшого количества воды. Затем приготовить маринад из сока лимона, томатного соуса, сахарного песка, соли, перца и оставить в нем на ночь тушеные лук и перец. Обжарить в сливочном масле ломтики пшеничного хлеба. Незадолго перед подачей на стол положить на них настоянные в маринаде лук и перец, а также ломтики твердого сыра. Гренки поместить в нагретую духовку и слегка запечь. Как только сыр начнет плавиться, вынуть из духовки и сейчас же подать на стол.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 2 средние луковицы, 2 средних стручка сладкого перца, сок ½ лимона, 1 ст. л. острого томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сыра, сахарный песок, соль и перец по вкусу.

Потапцы с помидорами (из украинской кухни). Пшеничный хлеб нарезать квадратными кусочками толщиной 1 см и обжарить на масле. Накрыть гренки кружочками помидоров, посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 средних помидора, 2 ч. л. тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла.

Гренки с баклажанами и яйцами. Ломтики пшеничного хлеба смочить в воде, а затем во взбитом яйце и поджарить до золотистой окраски на разогретом маргарине или жире. Из баклажанов приготовить пюре, добавить в него молотый черный перец, соль и растительное масло.

Остывшие гренки разложить на пюре и на каждый гренок положить по половинке вареного яйца. Яйца приготовить следующим образом: по одному отбить в кипящую подсоленную воду требуемое количество яиц и варить до затвердения белка. Яйца, помещенные на гренки, полить разогретым на сковороде с красным молотым перцем сливочным маслом.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, 1 ст. л. маргарина или жира (для приготовления гренков), 2 средних баклажана, 3 ст. л. растительного масла (для приготовления пюре), 3 яйца, 1 ч. л. сливочного масла, поджаренного с красным перцем, молотый черный перец и соль по вкусу.

Гренки с капустой и кабачком. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в молоко, смешанное с са-

харным песком и яйцом, и слегка обжарить на масле с обеих сторон; белокочанную капусту и очищенный кабачок нашинковать и потушить с молоком и маслом. Отдельно потушить мелко нарезанную морковь. Готовые овощи смешать с нашинкованными яблоками, мелко нарубленными салатом и укропом, разложить на гренки, сверху разровнять, смазать маслом и запечь. Перед подачей на стол гренки полить сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, ¼ среднего кочана капусты, 2 средние моркови, ½ среднего кабачка, 2 средних яблока, 3 ст. л. салата, нарезанного из лиственной зелени и укропа, 3 ст. л. сметаны.

Гренки с капустой, тыквой и сыром. Нашинковать свежую цветную капусту, морковь, тыкву (или кабачки), яблоки, лиственную зелень. Морковь с добавлением масла и молока тушить до полуготовности. Затем добавить капусту, кабачки или тыкву и тушить до готовности. Добавить мелко нашинкованные яблоки, зелень, яичные белки, сахарный песок, слегка посолить и хорошо перемешать. Ломтики пшеничного хлеба намочить в смеси молока, яиц и сахарного песка и слегка обжарить. На обжаренные гренки горкой положить овощи, сверху посыпать тертым сыром. Запечь гренки в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарного песка, 2 яйца, ¼ маленького кочана цветной капусты, 120 г тыквы или кабачка, 2 небольших яблока, 2 средние моркови, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени (петрушки или укропа), 2 ст. л. тертого сыра.

Гренки с фасолью и маслинами (из армянской кухни). Отварить сухую фасоль. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в растительном масле, прибавить томат-пюре и пассеровать. Добавить молотый красный перец и после этого сваренную фасоль. Посолить, влить немного горячей воды, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока жидкость не выпарится (следить, чтобы масса не подгорела). Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, смочить в молоке и во взбитом яйце, обжарить. Готовую фасоль соединить с гренками, выложить смесь на блюдо, сформовать горку и посыпать молотым черным перцем. Вокруг уложить гренки, а между ними — маслины.

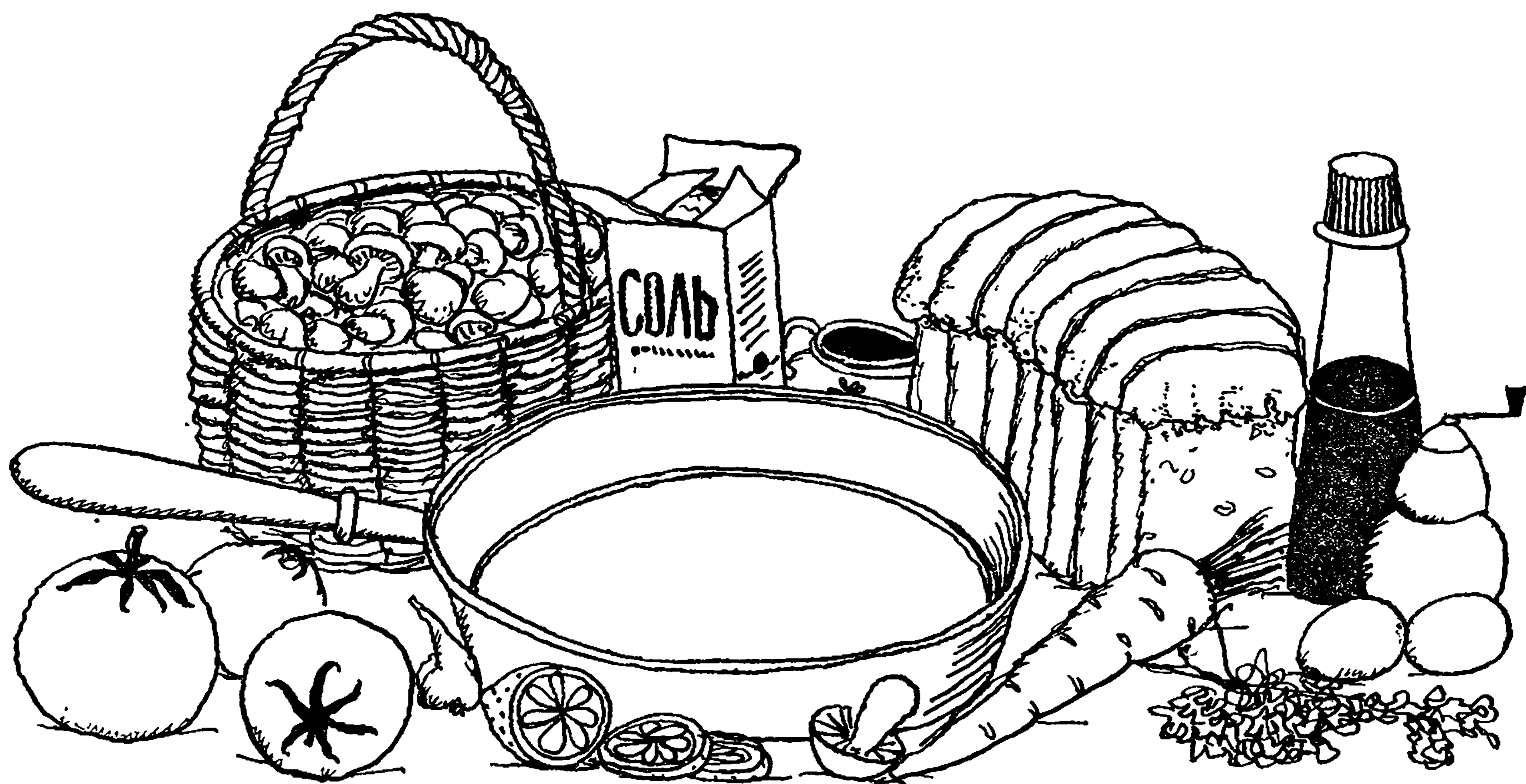
На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 стакан сухой фасоли, 1 крупная луковица, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томата-пюре, 1 ч. л. молотого красного перца, 15—20 маслин, соль и молотый черный перец по вкусу.

Гренки со свежими грибами. Пшеничный хлеб нарезать на ломтики толщиной 1 см. Яйца взбить, посолить, добавить молоко. В этой смеси смочить ломтики хлеба. Обжарить каждый ломтик с одной стороны, положить их необжаренной стороной на противень, смазанный маслом. Очищенные свежие грибы промыть, нарезать, посыпать мукой и обжарить в масле. Добавить к ним обжаренный в масле репчатый лук, сметану, перец и соль. Тщательно все перемешать и потушить 30 мин. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать сверху панировочными сухарями и поставить в нагретую духовку на 8—10 мин. Подавать в горячем виде.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, 1 стакан молока, 5 свежих грибов, 1 средняя луковица, 50 г сливочного масла, ½ ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Гренки с грибным соусом. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см. Быстро замочить их в смеси молока и яиц и обжарить на сильно разогретом масле или маргарине.

Для приготовления соуса очистить свежие грибы, промыть, нарезать ломтиками и тушить до мягкости,



добавив немного подсоленной воды и масла. Взбить желтки с молоком и влить в грибы. Добавить соль и черный перец по вкусу. Варить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая во избежание свертывания яиц. Готовый соус снять с огня и залить им поджаренные гренки. Поставить в горячую духовку на 8—10 мин.

Подавать в горячем виде.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 стакана грибного соуса.
Для соуса: 300 г свежих грибов, 5 ст. л. масла, 3 желтка, 1½ стакана молока, соль и перец по вкусу.

Гренки с грибным паштетом (**грибные мазанки**). Отварить промытые сушеные грибы, мелко нарезать, пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить муку, сметану и тушить несколько минут. Затем добавить сырой яичный желток, соль, перец и перемешать. Нарезать хлеб ломтиками, обмакнуть их в молоко и поджарить с обеих сторон. Затем намазать приготовленным грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку сливочного масла, поместить гренки на противень и поставить в горячую духовку на 10—15 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 5 сушеных грибов, 3 ст. л. сливочного масла, 1 средняя луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. пшеничной муки, 1 яичный желток, ½ стакана молока, 2 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Гренки с протертым горохом. Хорошо сварить горох (залить холодной водой), посолить его, размешать и, слив всю воду, протереть. Нарезанный ломтями пшеничный хлеб обжарить в сливочном масле, намазать протертым горохом, а сверху положить обжаренные в масле кольца репчатого лука и подать к столу.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г сваренного гороха, 2 ст. л. сливочного масла, 1 средняя луковица, соль по вкусу.

Гренки с тушеным зеленым горошком. Зеленый горошек потушить в небольшом количестве воды, добавив сахарный песок и соль. Затем заправить сначала мукой, а перед тем как снять с плиты — маслом (после этого не тушить). Булку или батон нарезать кружочками, замочить в молоке и обжарить в масле с обеих сторон. На часть гренок выложить тушеный горо-

шек, прикрыть его оставшимися гренками и подать.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 банка (200 г) зеленого горошка, 4 ст. л. сливочного масла, ½ стакана молока, 1 ст. л. пшеничной муки, сахарный песок и соль по вкусу.

Гренки с горошком и морковью (из польской кухни). Соединить с зеленым горошком натертую на крупной терке молодую морковь, залить небольшим количеством кипящей воды и варить в закрытой кастрюле 10—15 мин, посолить, добавить немного сахарного песка. Посыпать мукой, размешать, вскипятить. Соединить с маслом. Яйцо тщательно размешать с молоком, посолить. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, размочить в яично-молочной болтушке, обвалять в панировочных сухарях и обжарить на разогретом жире до золотистой окраски. Морковь с горошком смешать с гренками, смесь выложить на круглое блюдо, сверху обложить гренками.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 1 яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. масла (сливочного или топленого).
Для гарнира: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2 ст. л. сливочного масла, по 2 ч. л. сахарного песка и пшеничной муки, соль по вкусу.

Гренки с горошком и овощной смесью. Все овощи — морковь, цветную капусту, кабачки, картофель — отварить в отдельной посуде, процедить. Добавить горошек без сока, заправить сливочным маслом, растертым с желтками, всыпать панировочные сухари, посолить по вкусу, все перемешать, добавить взбитые белки, мешая овощную массу сверху вниз. Разложить овощи горкой на приготовленные из батона или булки гренки из пшеничного хлеба, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 средние моркови, ½ маленького кочана цветной капусты, ⅓ кабачка, 3 ст. л. зеленого горошка, 3 средних молодых картофелины, 2 яйца, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, соль по вкусу.

Гренки с мясными продуктами

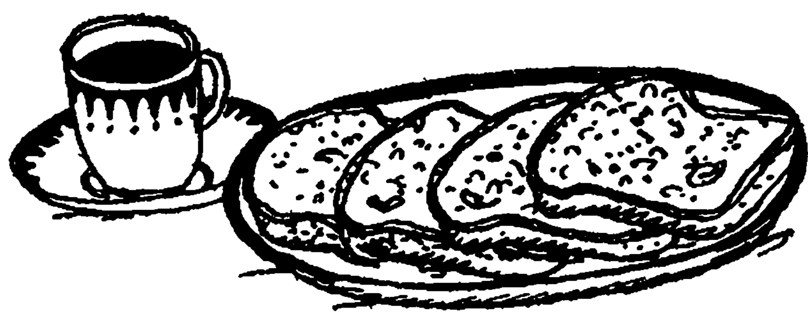
Гренки с мясным фаршем. Отварное мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить панировочные сухари и поджарить на масле. Затем добавить яйцо, сметану и посолить по вкусу. Все тщательно перемешать. Этим фаршем намазать ломтики нарезанной булки или хлеба, поместить их на противень, смазанный маслом, и поставить на 8—10 мин в горячую духовку. Гренки подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Гренки с рубленым мясом. Отварное мясо мелко порубить, посолить, добавить обжаренный лук, тертую булку. Все смешать и обжарить на сливочном масле или маргарине. Затем добавить яйцо, сметану. Полученной массой намазать одну сторону ломтиков нарезанной булки, посыпать сверху тертым сыром, положить ломтики на противень и запечь в духовке. Гренки подавать горячими.

На 200 г булки — 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. тертой булки, 200 г отварного мяса, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 средние луковицы, 2 ст. л. тертого сыра, соль по вкусу.

Гренки сложные с мясом и ливерной колбасой (рецепт итальянского композитора Россини). Вырезку нарезать поперек волокон на порции, слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон на сливочном маргарине и уложить на ломтики поджаренного пшеничного хлеба. Сверху положить по ломтику ливерной колбасы или



намазать печеночным паштетом, подрумянить в духовке и украсить четвертинками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г вырезки, 50 г ливерной колбасы (или печеночного паштета), 2 ст. л. сливочного маргарина, 3 средних помидора, ½ лимона, зелень петрушки и соль по вкусу.

Гренки с печенкой и луком. Нарезать ломтиками говяжью печень. Посыпать черным перцем, обжарить в растительном масле, а затем посолить. Нарезать кольцами репчатый лук и также поджарить в растительном масле. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, опустить в молоко, а затем во взбитое яйцо и поджарить на сливочном масле.

Разложить гренки на блюде, на каждый гренок положить по ломтику печени, а на ломтики печени по 1 ч. л. поджаренного репчатого лука.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 300 г говяжьей печени, 3 средние луковицы, 4 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Гренки с печенкой и соусом. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками примерно одинаковой величины и обжарить в масле до образования румяной корочки. Кусочки печени (или свиные почки) обжарить на сливочном масле (без соли) и закрыть крышкой, чтобы они не затвердели. Гренки выложить на блюдо, поверх каждого положить ломтики печени или по половинке почки, залить соусом и поставить на 5 мин в горячую духовку. Для приготовления соуса репчатый лук мелко нарезать, поджарить в большом количестве масла. Добавить по вкусу соль и молотый черный перец, развести мясным бульоном и прокипятить в течение 10—15 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 200 г печени или 4 свиные почки, 1 стакан соуса.
Для соуса: 3 средние луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, соль и перец по вкусу.

Гренки с паштетом и сыром. Куски поджаренного пшеничного хлеба намазать паштетом и посыпать тертым сыром, смазать растопленным маслом и запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г печеночного паштета, 1 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. сливочного масла.

Гренки с мозгами. Очищенные от пленки мозги положить в подсоленный кипяток и варить 2 мин. Вынуть, остудить, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить до золотистой окраски, добавить мозги и жарить 5 мин, помешивая. Слегка остудить, поперчить, посолить, добавить взбитые яйца, перемешать. Этой массой намазать гренки — поджаренные в масле ломтики пшеничного хлеба, посыпать панировочными сухарями и сыром. Поставить в сильно нагретую духовку на 8—10 мин. Подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 300 г мозгов, 1 средняя луковица, 1 ст. л. топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Гренки с колбасой. Ломтики пшеничного хлеба смочить во взбитых яйцах, положить на каждый из них по кусочку колбасы и снова смочить во взбитых яйцах, предварительно размешав их с мукой, солью и молоком. Затем осторожно, пользуясь двумя вилками, положить ломтики на сковороду с разогретым жиром и поджарить

их. Подавать гренки горячими к овощному супу.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г колбасы, ½ стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, маргарина или жира, соль по вкусу.

Гренки с колбасой и помидорами. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Сложить гренки в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на пар, чтобы они не остывали. Помидоры очистить от кожицы, разрезать пополам и слегка обжарить на масле так, чтобы половинки не развалились. Репчатый лук нарезать и обжарить до золотистой окраски. Колбасу нарезать ломтиками и слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. На каждый гренок положить обжаренные помидоры, посыпать луком, положить колбасу, сверху покрыть яичницей. Поперчить и накрыть рубленой зеленью. Подавать сразу.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г колбасы, 8 средних помидоров, 1 средняя луковица, 3 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. рубленой зелени, перец по вкусу.

Гренки с ветчиной и сыром. Булку (городская, молочная, русская и др.) нарезать тонкими ломтиками, намазать их маслом, а затем слегка смазать горчицей или томатом-пюре, сверху положить по кусочку ветчины, а на нее ломтик сыра. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и не появится поджаристая корочка. Гренки подавать горячими.

На 200 г булки — 50 г сливочного масла, 200 г ветчины, 150 г сыра, горчица или томат-пюре и соль по вкусу.

Гренки с ветчиной и яйцом. Нарезать пшеничный хлеб одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, соединить их попарно, положив в середину по куску ветчины. Подготовленные гренки обмакнуть в густую смесь из яиц, молока и муки и поджарить в масле. Подать горячими с салатом или соленьями.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г ветчины, ½ стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Гренки-палочки с ветчиной и яйцом (из венгерской кухни). Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 5—6 см, шириной 1 см. Намазать с обеих сторон сливочным маслом. Немного посолить, обвалять в мелко нарезанной или протертой ветчине и в мелко нарубленных крутых яйцах и подсушить в духовке.

На 200 г ржаного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 50 г ветчины, 1 крутое яйцо, соль по вкусу.

Гренки с ветчиной, яйцом и перцем. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см и смочить в молоке. Вареную ветчину (не слишком жирную) мелко нарезать или пропустить через мясорубку, добавить взбитый яичный белок, молотый перец и перемешать. Этой массой намазать подготовленные ломтики хлеба, сверху посыпать их тертым сыром, положить на лист, смазанный маслом, и подрумянить в горячей духовке. Гренки можно подавать как горячую закуску или к бульонам и супам.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г ветчины, 2 ст. л. молока, 1 яйцо, 1 ст. л. тертого сыра, 2 ч. л. сливочного масла, черный перец по вкусу.

Гренки с ветчиной и яичницей. Ломтики ржаного хлеба обжарить на сале в сковороде. Так же обжарить ломтики ветчины. Приготовить из каждого яйца отдельно яичницу-глазунью. На подготовленные гренки положить ветчину, на нее поместить яичницу-глазунью и посыпать мелкорубленым укропом.

На 200 г ржаного хлеба — 100 г ветчины, 2 ст. л. топленого свиного сала, 4 яйца, 1 ст. л. мелкорубленого укропа.

Гренки с ветчиной, огурцами и майонезом. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками и слегка подсушить. Мелко нарубить ветчину, соленые огурцы, хорошо перемешать и добавить немного черного перца. Смесь нанести на гренки, положить их на противень, залить майонезом и поставить в горячую духовку на 10—15 мин. Перед подачей на стол посыпать мелкорубленой петрушкой.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г ветчины, 2 средних соленых огурца, 1 банка (200 г) майонеза, молотый черный перец и петрушка по вкусу.

Гренки с жареной ветчиной и горчицей. Нарезанные ломтики ветчины смазать с одной стороны горчицей, обжарить на сковороде с салом, после чего положить каждый ломтик на поджаренные в сале ломтики пшеничного хлеба.

Сверху посыпать рублеными зеленым луком и укропом.

На 200 г пшеничного хлеба — 50 г свиного сала, 100 г ветчины, горчица, рубленый зеленый лук и укроп по вкусу.

Гренки с ветчиной и луком. Пшеничный хлеб нарезать небольшими ломтиками, обжарить с обеих сторон в сковороде до образования румяной корочки. Хранить теплыми. Ветчину нарезать ломтиками (по величине хлеба), смазать горчицей, обжарить на свином сале с обеих сторон, положить на хлеб, сверху положить поджаренный репчатый лук и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г ветчины, 2 средние луковицы, 2 ст. л. свиного сала, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки.

Гренки с копченой грудинкой. Копченую грудинку нарезать ломтиками, положить в хорошо разогретую сковороду и обжарить без жира. Затем снять со сковороды ломтики грудинки и в жире, вытопившемся из грудинки обжарить нарезанные кружками свежие помидоры. Приготовить простые гренки из пшеничного хлеба. На каждый гренок положить по ломтику грудинки, сверху — по кружку помидора, залить соусом, оставшимся от обжаривания помидоров, поперчить и поставить в духовку на 10 мин. Подавать гренки горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г копченой грудинки, 3 средних помидора, соль и перец по вкусу.

Гренки с рыбой

Гренки с рыбным фаршем. Отварную рыбу и репчатый лук пропустить через мясорубку, перемешать и поджарить в растительном масле. Подготовленный рыбный фарш выложить на тонкие ломтики пшеничного хлеба, смазать растительным маслом и поставить в горячую духовку на 10—12 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 300 г отварной рыбы, 2 средние луковицы, 3 ст. л. растительного масла.

Гренки с селедкой. Вымочить селедку в холодной воде, снять кожу, удалить кости, нарезать мякоть некрупными кусочками. Тщательно растереть молоки селедки с желтками сваренных вкрутую яиц, добавив растительное масло и горчицу. Нарезать тонкими ломтиками пшеничный хлеб, смазать сливочным маслом и поджарить. Каждый гренок смазать смесью желтков с молоками, сверху положить кусочки селедки. Запекать гренки в духовке в течение 5 мин. Подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г селедки, 2 яичных желтка, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. горчицы.

Гренки с соленой рыбой и рисом. Нарезать ломтиками пшеничный хлеб, подсушить в духовке. Промытый рис залить горячей водой, посолить и варить до получения вязкой каши. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до светло-золотистой окраски, туда же добавить,

продолжая жарить, мелко нарезанную соленую рыбу, перец и жарить до тех пор, пока лук не станет темно-золотистым. Перемешать с отварным рисом. Когда масса совсем остынет, перемешать ее со взбитым яйцом. Муку растереть с маслом и солью, залить, помешивая, горячим молоком и проварить соус до густоты. Фарш разложить по гренкам, смазать соусом и полученные сложные гренки запечь в духовке. Подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г соленой горбуши, кеты или другой рыбы, ¾ стакана риса, 1 средняя луковица, 3 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. черного перца, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. сливочного масла, ½ стакана молока, соль по вкусу.

Гренки со шпротами. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, положить на каждый ломтик шпроты, смазать сверху томатным соусом и поставить на 10 мин в духовку. Выложить гренки на блюдо, украсить рубленой зеленью. Подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г шпрот, 2 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. мелкорубленой зелени.

Гренки с сардинами и соусом (из испанской кухни). Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, обжарить их, выложить на блюдо, положить на каждый гренок по кусочку сардины и залить соусом.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного масла, 2 крупные сардины в масле, 2 стакана соуса.
Для соуса: 1 ч. л. сока лимона, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 3 тушеных стручка сладкого перца, 2—3 маслины (по желанию), 1 некрупная луковица, 1 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, 1 ч. л. горчицы.

Гренки с сахаром

Гренки простые с сахаром. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, смочить их в подслащенной теплой воде и обжарить на подсолнечном масле.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана воды, 2 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. растительного масла.

Гренки с сахаром молочные. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить в теплом подслащенном молоке и обжарить с обеих сторон на сливочном масле в сковороде до образования румяной корочки. Чтобы гренки получились мягкими, надо после того, как они будут перевернуты на другую сторону, добавить сливочное масло и закрыть сковороду крышкой.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 1 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла.

Гренки сладкие заливные. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, замочить в смеси яиц, молока и сахарного песка и обжарить в сливочном масле на сковороде. Перевернуть гренки, залить оставшейся яичной болтушкой, довести до готовности, подавать к столу горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла.

Гренки Арме-риттер («Бедный рыцарь»). Батон, булку, халу нарезать ломтиками, обмакнуть их в болтушку из молока, яиц, муки и обжарить в сливочном масле на сковороде до образования румяной корочки. Поверхность гренков обсыпать сахаром.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 яйца, ½ ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахарного песка.

Вариант. Батон, булку, халу нарезать ломтиками, намочить их в молоке с яйцами, обсыпать сахаром и поджарить в сливочном масле с обеих сторон, сложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сахарной пудры.

Гренки-бухты сладкие с белками (из немецкой кухни). В красном вине растворить сахарную пудру и добавить корицу или ванилин. Батон или булку без корки нарезать тонкими ломтиками и обмакнуть каждый в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые в крупную пену белки. Обжарить бухты в жире. Подать горячими, посыпав сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана красного вина, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 яичных белка, корица или ванилин по вкусу.

Гренки с фруктами и фруктовыми припасами

Гренки с малиной. Булку нарезать ломтиками толщиной 1 см, смочить в молоке, затем во взбитом яйце и поджарить на разогретом сливочном масле до золотистой окраски. При подаче на стол положить на каждый гренок по 2 ч. л. малины и посыпать сахарной пудрой.

На 200 г булки — 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан малины, 1 ч. л. сахарной пудры.

Клубничные гренки. Подготовленную клубнику размять, смешать с вином или яблочным соком, сахарным песком и тертыми сухарями до получения густой массы. Намазать этой массой ломтики пшеничного хлеба. Приготовленные ломтики обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в панировочных сухарях и зажарить в сильно разогретом сливочном масле или маргарине до образования хрустящей румяной корочки.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан клубники, ½ стакана белого вина или яблочного сока, 3 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. тертых сухарей из пшеничного хлеба, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Тосты с вишнями. Из вишни удалить косточки, засыпать сахаром, дать постоять, чтобы выделился сок. Из ломтиков пшеничного хлеба приготовить гренки, т. е. обжарить их на разогретом сливочном масле, пока не образуется хрустящая корочка. На каждый гренок положить несколько ягод, полить выделившимся соком, сверху посыпать рублеными орехами. Готовые гренки уложить на блюдо и подать к столу.

На 200 г пшеничного хлеба — 8 ст. л. вишни, 2 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. мелкорубленых орехов.

Яблочные гренки (из чешской кухни). Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, половину из них намазать джемом, а остальными накрыть. Яблоки очистить, мелко нарезать и добавить во взбитые яйца. Положить эту смесь на гренки и все вместе пожарить на подсолнечном масле. Готовые гренки посыпать сахарной пудрой и корицей. Подавать к чаю или молоку.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 яйца, 2 ст. л. джема или повидла, 4 средних яблока, 2 ст. л. сахарной пудры, ½ ч. л. молотой корицы, 3 ст. л. подсолнечного масла.

Гренки с тушеными яблоками. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками и обжарить в сливочном масле на сковороде. Перевернуть гренки, смазать их сметаной, потом положить на них тушеные яблоки или яблочный конфитюр и сверху сметану. Закрыть сковороду крышкой и 5 мин обжаривать гренки с другой стороны. Погасив огонь, подержать гренки под крышкой еще несколько минут.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана сметаны, ⅓ стакана тушеных яблок или яблочного конфитюра.

Гренки с консервированными фруктами (праздничные). Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, пропитать их смесью яиц, молока и сахарного песка и обжарить. Гренки

уложить на овальное блюдо или тарелку, украсить прогретыми в сиропе фруктами и полить компотом из яблок, персиков, абрикосов или других фруктов.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г консервированных фруктов, ½ стакана фруктового сиропа.

Гренки с абрикосовым соусом. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см, смочить их в смеси яиц, молока и сахарного песка и обжарить на сливочном масле. Курагу сварить в небольшом количестве воды, протереть через сито и прокипятить с сахаром. В этом соусе прогреть сваренные свежие или консервированные фрукты. Гренки разложить на тарелки, сверху положить дольки фруктов и полить абрикосовым соусом.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 150 г консервированных фруктов, ¾ стакана абрикосового соуса.

Для соуса: ½ стакана кураги, ¾ стакана сиропа от фруктов, 1 ст. л. сахарного песка.

Гренки с мармеладом. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками, смазать мармеладом, сложить по два вместе. Смочить в разведенном водой или молоком яйце, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон на сливочном масле до образования румяной корочки. Затем уложить на блюдо и подать горячими с клюквенным или смородиновым вареньем.

На 200 г пшеничного хлеба — 50 г мармелада, 1 яйцо, ½ стакана молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст л. сливочного масла.

Гренки с повидлом. Булку нарезать ломтиками толщиной 1 см обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в панировочных сухарях или муке и затем снова обмакнуть в яйца. Поджарить на сливочном масле или маргарине до золотистой окраски. После охлаждения смазать их повидлом или джемом, соединить попарно, уложить на блюдо и сверху посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или корицей.

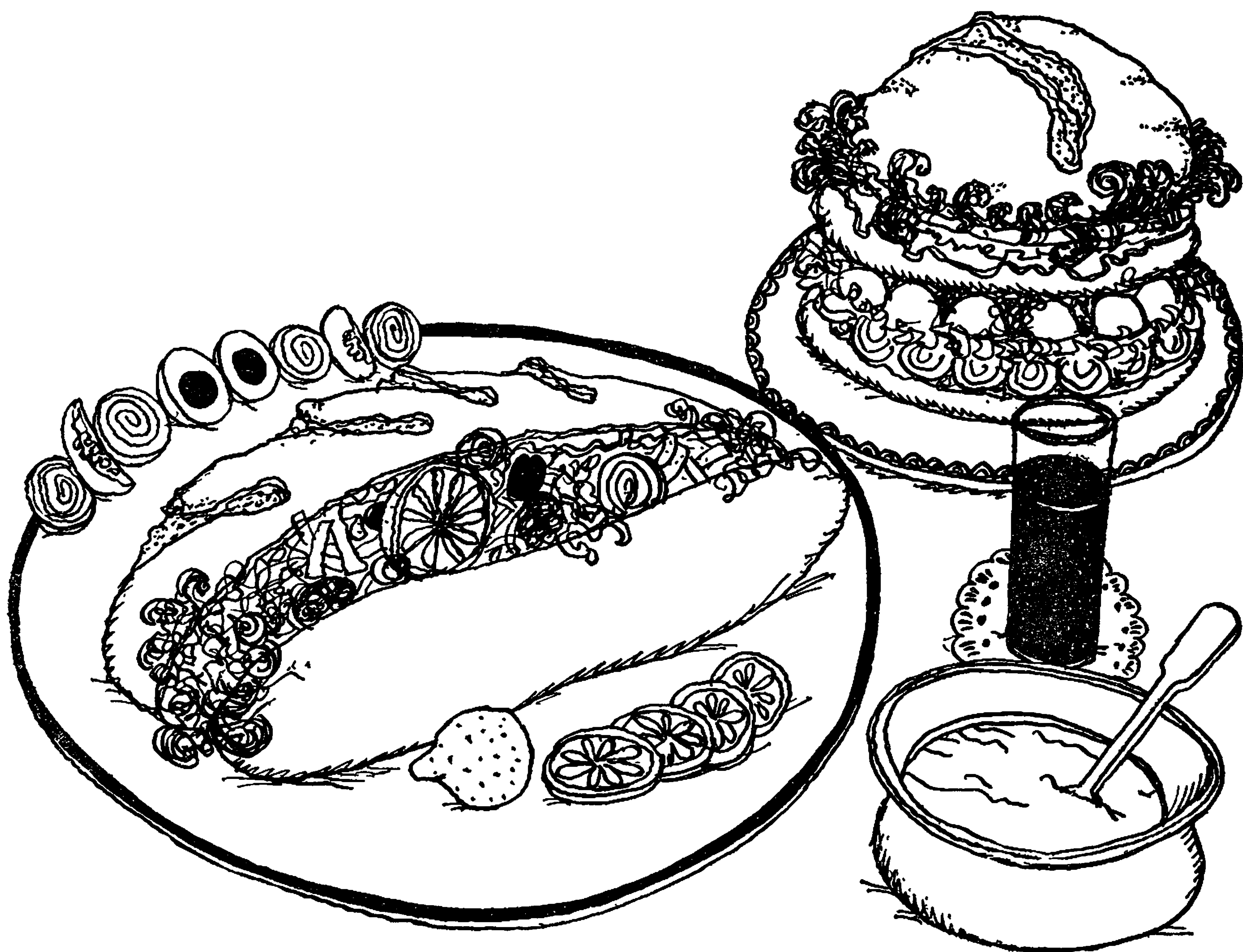
На 200 г булки — 2 яйца, ½ стакана повидла (джема), 2 ст. л. панировочных сухарей или муки, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахарной пудры, ванильный сахар или молотая корица по вкусу.

Гренки с повидлом заливные. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить их в смеси подслащенного молока с яичными желтками и поджарить в сливочном масле. Густое повидло смешать с измельченными подсушенными орехами или миндалем и намазать на поджаренные ломтики хлеба. Сверху залить взбитыми в пену яичными белками и запечь в духовке при средней температуре.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, ¾ стакана молока, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, ½ стакана повидла, 2 ст. л. измельченных орехов или миндаля.

Гренки с вареньем. Пшеничный хлеб нарезать ровными ломтиками. Молоко, яйца и сахар смешать и слегка взбить веничком. Ломтики хлеба обмакнуть во взбитую яичную массу и с обеих сторон обжарить в сковороде на сливочном масле. Гренки намазать вареньем.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, ½ стакана сахарного песка, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана варенья (джема).



Из черствого хлеба, сельди, лука, сыра и других продуктов можно приготовить различные закуски. Это могут быть изделия из пропущенной через мясорубку массы, украшенные зеленью и маслинами, посыпанные тертым сыром, рублеными яйцами и др. Рецепты таких своего рода хлебно-рыбных паштетов можно встретить еще в старинных кулинарных рецептах русской, польской, армянской, немецкой, французской кухни.

В этом разделе мы помещаем также несколько способов изготовления других, мало известных у нас закусок, так называемых тортов бутербродных, особенно популярных в Польше, Венгрии, Швеции. У нас в стране бутербродные торты любят готовить в Эстонии, Латвии и Литве.

Приготовление бутербродных тортов — дело не очень сложное, но требующее хорошего вкуса и выдумки. Начав с более простых, описания которых приводятся ниже, вы можете создавать и более сложные бутербродные торты, используя для этого черствый хлеб и самые различные продукты.

Закуски из хлеба и...

Селедочный форшмак с булкой. Сельдь, если она очень соленая, вымочить в воде в течение 3—4 ч, меняя воду. Снять с сельди филе, пропустить через мясорубку вместе с хорошо отжатыми от воды булкой, луком, яблоком. Полученный фарш поперчить, добавить уксус, подсолнечное масло, хорошо вымешать. Сформовать большую котлету, положить ее на селедочную тарелку. Посыпать рублеными яйцом и зеленью. Подавать как закуску со свежим хлебом.

На 200 г булки — 1 большая сельдь, 1 средняя луковица, 1 яблоко, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 1 ст. л. зелени (лука, укропа), перец по вкусу.

Закуска из хлеба и сельди с майонезом (по-ереvански). Филе сельди очистить от кожи и костей, вымочить в воде или молоке и вместе с вымоченным в молоке пшеничным хлебом пропустить через мясорубку, добавить майонез, перемешать и протереть через сито. Готовую массу хорошо взбить, переложить в селедочницу, украсить дольками свежих помидоров, зеленью петрушки и посыпать тертым сыром.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 небольшие сельди; ½ стакана молока, 2 ст. л. майонеза, 2 средних помидора, 2 ст. л. тертого сыра, 8—10 веточек зелени петрушки.

Закуска из хлеба и рубленой сельди с яблоками. Размоченный в воде пшеничный хлеб, яблоки (без кожицы и семян), пассерованный с растительным маслом репчатый лук смешать и пропустить через мясорубку. Сельдь нарезать кусочками и положить в селедочницу. Измельченную массу заправить растительным маслом и уксусом. Покрыть нарезанную сельдь полученной массой, придать форму рыбы. Посыпать сверху рублеными яйцом и укропом, украсить ломтиками яблока, огурца, помидора, веточками зелени петрушки, листьями салата.

На 200 г пшеничного хлеба — 300 г филе сельди, 2 средние луковицы, 2 средних яблока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса.
Для украшения: 1 яйцо, 1 яблоко, 1 огурец, 1 помидор, 2 ст. л. мелкорубленого укропа, веточка зелени петрушки, листья салата.

Закуска из хлеба и тыквы. Тыкву очистить от кожицы и семечек, нарезать тонкими ломтиками, посолить и дать полежать, потом зажарить на растительном масле до золотистой окраски, остудить. Прокипятить томатный сок до загустения массы. Нарезать репчатый лук. Намочить в уксусе пшеничный хлеб и отжать. Все подготовленные продукты перемешать и пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

На 200 г пшеничного хлеба — 800 г тыквы, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. томатного сока, 2 средние луковицы, уксус, соль и перец по вкусу.

Закуска из хлеба и капусты. Куски хлеба размочить в молоке. Кочан капусты (предварительно удалить кочерыжку) разрезать на 4 части и сварить в подсоленной воде. Остудить, отжать и вместе с размоченным хлебом, репчатым луком и помидорами пропустить через мясорубку. Добавить натертые на крупной терке кислые яблоки, мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, заправить растительным маслом, солью, молоком, перцем, уксусом и тщательно смешать. Выложить форшмак на блюдо и украсить свежими помидорами и огурцами.

На 200 г обойного ржано-пшеничного орловского или столового хлеба — 1 средний кочан капусты (примерно 1 кг), 1 крупная луковица, 3 средних помидора, 2 кислых яблока, 3 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан молока, перец, уксус и соль по вкусу.

Икра из хлеба и чеснока (из болгарской кухни). Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Замоченные в воде ломтики пшеничного хлеба отжать и смешать с чесночно-ореховой массой. Полученную массу взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пюре, приправить лимонным соком. Икру выложить в салатницу, загладить ножом и украсить маслинами.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 средние головки чеснока, 20 средних грецких орехов, 3 ст. л. растительного масла, 3 ч. л. лимонного сока или столового уксуса, 10 маслин, соль по вкусу.

Закуска из ржаного хлеба и сельди. Филе сельди пропустить через мясорубку с репчатым луком и намоченным в воде ржаным хлебом. Массу

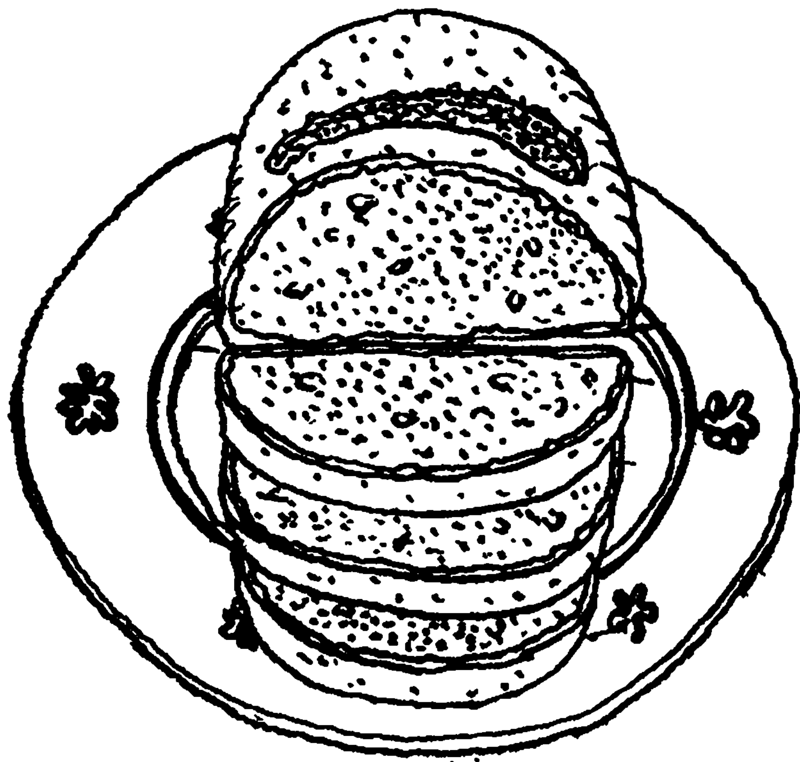
хорошо перемешать, заправить уксусом и подсолнечным маслом.

На 200 г ржаного хлеба — 2 сельди среднего размера, 2 средние луковицы, 2 ст. л. подсолнечного масла, уксус по вкусу.

Торты бутербродные

Торт бутербродный с сельдью и грибами. Вымоченную сельдь разделать на филе, нарезать мелкими кусочками (часть их оставить на украшение), добавить мелко нарезанные вареные, а затем слегка поджаренные и охлажденные грибы, сливочное масло; все хорошо смешать. На смазанный селедочной массой ломтик хлеба положить другой, также смазанный селедочной массой. Так повторить еще и еще раз, чередуя ломтики пшеничного и ржаного хлеба. Верхний ломтик не смазывать. Положить на торт легкий пресс и поставить в холодильник. Охлажденный торт обровнять с боков, смазать сливочным маслом и обсыпать рублеными яйцами. Сверху разместить филе сельди, кусочки сливочного масла, дольку яйца, ломтик помидора, зелень лука, укропа, петрушки.

На 200 г пшеничного белого и 200 г пшеничного черного хлеба — 200 г сельди, 200 г масла сливочного (из них 50 г на украшение), 5 средних сушеных грибов,





1 средний помидор, 1 яйцо, 1 ст. л. мелкорубленой зелени лука, петрушки, укропа.

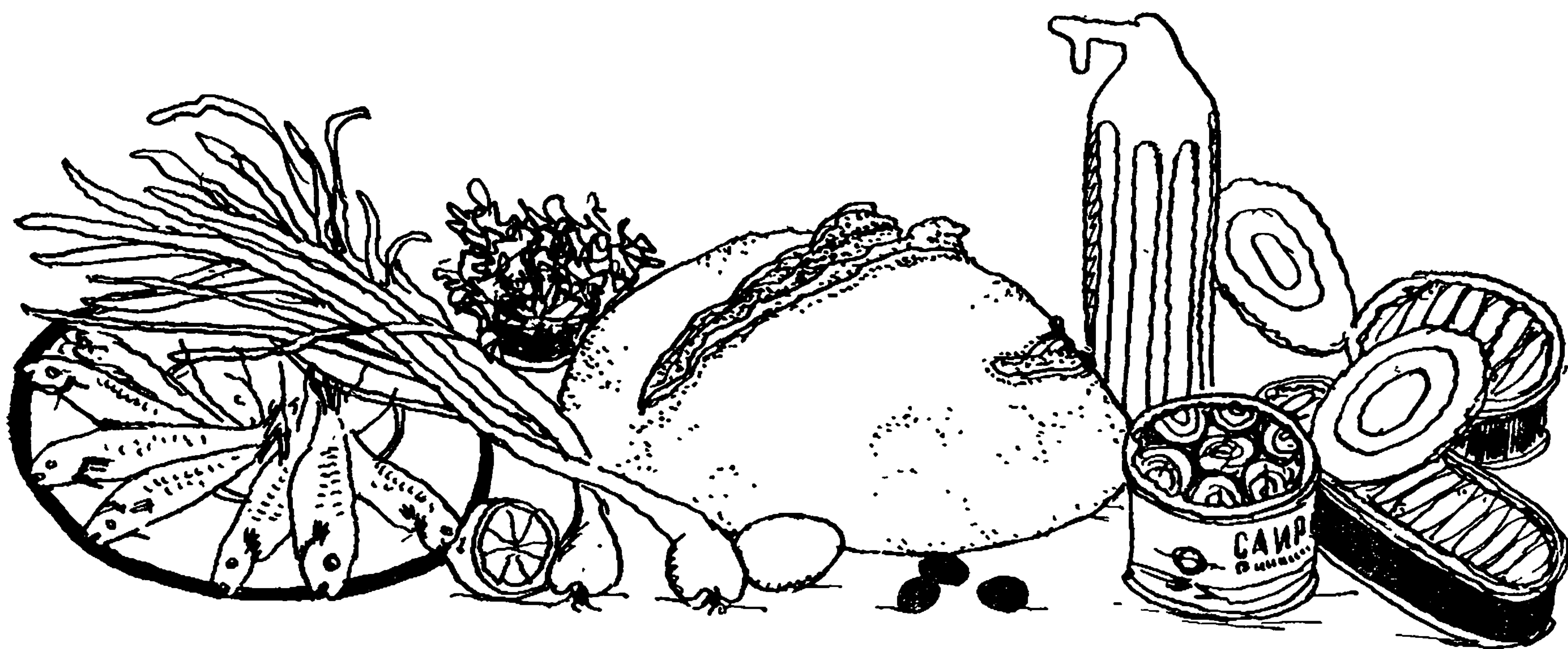
Торт бутербродный с паштетом. Ломтики пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, положить на них слой паштета. Бутерброд можно приготовить с тремя слоями паштета. Верхний ломтик хлеба не смазывать. На торт положить легкий пресс и поставить в холодильник. Края охлажденного бутерброда смазать сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью. Сверху положить сыр и ломтик лимона.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г печеночного паштета (или ливерной колбасы), 100 г сливочного масла, 1 ст. л. мелкорубленой зелени (петрушка, лук или укроп), 1 лимон, 100 г голландского сыра.

Торт бутербродный с сырной массой (из польской кухни). Плавленый сыр растереть с маслом до получения однородной массы. Ломтики пшеничного хлеба переложить сырной массой толщиной 1 см, соединив их. Аккуратно прижать сверху, обровнять края, завернуть в пергамент, положить в холодильник. Перед подачей на стол нарезать поперек ломтиками толщиной 1 см и уложить на блюдо.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г плавленого сыра, 50 г масла.

Торт бутербродный с сыром и ветчиной (из венгерской кухни). Срезать корочки и верхушку с круглого ржано-



го или пшеничного хлеба. Разрезать оставшуюся форму хлеба (горизонтально) на 4 лепешки. Смешать сливочное масло, мелко нарезанную ветчину с мелкорубленым крутым яйцом и тертым сыром. Намазать этой смесью лепешки хлеба и положить их одну на другую в виде торта. Сверху и с боков смазать сливочным сыром, посыпать мелко нарезанным огурцом, рубленым яйцом и украсить ломтиками или полосками лососины. Нарезать в виде торта.

На 200 г мякиша круглого хлеба — 50 г сливочного масла, 50 г ветчины, 1 яйцо, ½ стакана тертого сыра.
Для отделки: 1 ст. л. сливочного сыра (можно 1 ст. л. сливочного масла растереть с 1 ст. л. плавленого сыра), 1 средний огурец, 1 яйцо, 30 г лососины.

Торт бутербродный с сыром, ветчиной и курицей. Пшеничный хлеб нарезать длинными тонкими ломтями. Намазать ломоть маслом, смешанным с горчицей, сверху положить мелко нарезанное мясо вареной курицы и прикрыть таким же ломтем с маслом. На этот бутерброд положить ломтик сыра, затем снова ломоть хлеба с маслом и с ветчиной и т. д. Сделать 6 таких слоев, придавить сверху чем-нибудь тяжелым и поставить на холод. Перед подачей к столу разрезать, как слоеный пирог.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, 100 г отварной курицы, 100 г сыра, 100 г ветчины.

Торт бутербродный фигурный с сыром, ветчиной, паштетом (из польской кухни). Из круглого хлеба острым ножом вырезать круг мякиша толщиной 1,5—2 см. Намазать его маслом, обровнять края. Кончиком ножа начертить 5 кругов, начиная с центра до края. Самый маленький центральный круг посыпать мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Следующий круг намазать хреном со сметаной и мелкорубленым яйцом. В третьем кругу уложить массу из мелких кусочков ветчины. В четвертый круг положить массу из тертого сыра. Последний круг ровно заполнить паштетом. По краям кругов, выложенных различными массами, сделать ободок из густого майонеза. Края торта украсить кружочками небольших твердых помидоров и огурцов. Поставить торт в холодное место. Перед подачей на стол нарезать на порции.

На 200 г мякиша (круглого пшеничного хлеба) — 50 г сливочного масла, 1 ст. л. хрена со сметаной, 1 яйцо, 50 г ветчины, 3 ст. л. тертого сыра типа швейцарского, 100 г паштета из домашней птицы, 3 ст. л. смеси майонеза с горчицей (смесь составить по вкусу), 2 небольших твердых помидора, 1 средний огурец, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука или зелени петрушки.

Торт бутербродный с творогом и окороком. Ломтики пшеничного хлеба смазать массой из творога, сливочного масла и мелко нарезанного вареного

окорока, соединить их, бока смазать сливочным маслом и обсыпать протертым через сито творогом, смешанным со сливочным маслом и солью. Украсить зеленью, ломтиками редиса или помидора.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г творога, 100 г сливочного масла, 50 г вареного окорока, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, укропа или лука, 3 крупных редиса или 2 средних помидора, соль по вкусу.

Торт бутербродный «Смесь» (**из венгерской кухни**). Пшеничный батон разрезать вдоль на две части и деревянной ложкой вынуть мякиш, оставив подкорковый слой толщиной с мизинец. Мякиш натереть на терке. Все продукты (кроме сливочного масла) вместе с тертым мякишем пропустить через мясорубку, вымешать со сливочным маслом и этой массой начинить половинки батона. Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поставить в холодное место. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

На 200 г пшеничного батона — 100 г ветчины, 50 г копченого языка, 50 г колбасы, 50 г бараньего жира, 3 шпроты, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

Торт бутербродный из ржаного хлеба с селедочной массой (**из польской кухни**). С буханки ржаного хлеба срезать все корки. Придать ему прямоугольную форму, нарезать ломтиками толщиной 1 см, намазать их слоем селедочной массы толщиной 1 см. Вместо селедочной массы можно использовать селедочный форшмак. Переложить массой 4 ломтика хлеба. Затем аккуратно прижать сверху, тщательно обровнять края, завернуть в пергамент, положить в холодное место. Перед подачей на стол нарезать поперек ломтиками шириной 1 см.

На 200 г ржаного хлеба — 100 г селедочной массы (80 г сельди очищенной, без костей и пропущенной через мясорубку, растертой с 1 ст. л. сливочного масла).

Супы



Ржаной и пшеничный хлеб испокон веков входил составной частью в такие распространенные на Руси жидкие блюда, как тюря, окрошка, похлебка.

Тюря — самая простая еда — представляла собой смесь мелко накрошенного хлеба или сухарей с водой и солью. Если вода заменялась квасом, то такое блюдо, иногда сдобренное луком, называли хлебной окрошкой. Белый хлеб в молоке с сахаром был детской тюркой. Крошево хлебное в щах тоже называли тюрей.

Хлеб входил также во многие виды похлебок и других первых блюд не только в русской, но и в украинской, армянской, эстонской, латвийской, казахской и других национальных кухнях.

Во многих западноевропейских странах черствый хлеб является составной частью всевозможных овощных супов и мясных бульонов. Особенно популярны такие первые блюда с хлебом во Франции, Польше, Венгрии, Болгарии, Югославии, Испании, Италии. Как приготовить вкусные и аппетитные супы, бульоны и похлебки, вы узнаете из этого раздела книги. Не забудьте только, что во всех рецептах речь идет о черством ржаном и пшеничном хлебе.

Необходимо также иметь в виду, что супы с хлебом готовят только для одноразового потребления, непосредственно перед подачей на стол.

Супы с ржаным хлебом и яйцами

Суп с желтками и зеленью. Ломтики поджаренного хлеба залить горячей водой, добавить корни петрушки, сливочное масло, соль и варить до готовности. Затем процедить, вскипятить и заправить яичными желтками и рубленой зеленью петрушки.

На 200 г ржаного хлеба — 2 л воды, 2 ст. л. сливочного масла, 2 корня небольшой петрушки, 4 яичных желтка, 4 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки.

Суп с выпускными яйцами и зеленью. Натереть на терке хлеб, обжарить на сливочном масле. Из такого хлеба мелко нарезать гренки, высушить в духовке. Вскипятить в большой кастрюле воду с солью и уксусом (из расчета 1 ч. л. соли и 2 ст. л. уксуса на 1 стакан воды) и, разбив осторожно скорлупу, выпустить яйца над самой поверхностью воды, закрыть крышкой, поварить 3—4 мин. Сваренные яйца вынуть осторожно дуршлаговой ложкой, опустить их в суповую миску, положить туда же поджаренный тертый хлеб, подсушенные гренки, а также укроп и петрушку, залить бульоном, приготовленным из говядины, кореньев, пряностей, и сейчас же подавать на стол.

На 200 г (1 стакан) тертого ржаного хлеба и ½ стакана гренок — ½ л бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1 ч. л. мелкорубленой зелени укропа или петрушки.

Суп с рублеными яйцами. 100 г хлеба нарезать ломтиками и подсушить в духовке, другие 100 г хлеба протереть и поджарить с маслом. Положить в кастрюлю поджаренный тертый хлеб, высушенные гренки, мелкорубленые яйца, рубленую зелень укропа или петрушки, залить бульоном и сейчас же подать на стол.

На 200 г ржаного хлеба — 1 л бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 2—3 яйца, 1 ст. л. мелкорубленой зелени укропа или петрушки.

Суп из ржаных корок с яйцами (суп венгерский по-крестьянски). Корки ржаного хлеба вместе с мелкорубленой зеленью петрушки и мелко нарезанным репчатым луком поджарить на сливочном масле. Залить водой, добавить перец, соль и довести до кипения. Непрерывно помешивая, осторожно ввести тщательно растертые яйца.



На 200 г ржаных хлебных корок — 1 л воды, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 средняя головка лука, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Супы с хлебом и овощами

Суп с зеленью (ренский суп). Пшеничный хлеб нарезать мелкими кусками, положить в кастрюлю, добавить рубленую зелень петрушки, пастернака, залить горячим мясным бульоном и варить до полного разваривания хлеба. Перед подачей добавить толченый чеснок.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л мясного бульона, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки и пастернака, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Суп-пюре с зеленью. Ржаной хлеб нарезать мелкими кусками, подрумянить на масле, положить в кастрюлю, залить кипятком, разварить, протереть через сито (отвар оставить). Подрумянить муку со сливочным маслом, вскипятить с протертым хлебом и его отваром, прибавить масло, сметану, соль, прогреть, но не кипятить, всыпать рубленые укроп и петрушку.

На 200 г ржаного хлеба — 1 л воды, 3 ч. л. муки, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, по 1 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Суп-пюре из картофеля. Сварить бульон из кореньев, процедить. Положить в глубокую миску или кастрюлю сваренный картофель, нарезанную кусками булку без корки, муку, растертую с растительным маслом. Разварить, протереть через дуршлаг, развести по мере надобности ово-

щным бульоном до густоты жидкой сметаны. Всыпать мелкорубленую зелень, отдельно подать гренки.

На 200 г булки или другого пшеничного хлеба — 2 л овощного бульона, 6 средних картофелин, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. мелкорубленой зелени, 6 гренок.

Суп с картофелем и помидорами. Очищенные картофель и помидоры поместить в кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, не мешая. Когда овощи уварятся до мягкости, прибавить кусочки пшеничного хлеба и поварить еще немного; после этого протереть все сквозь сито, поставить пюре на слабый огонь. Желтки растереть со сливками или молоком и постепенно влить в суп-пюре. Перед подачей на стол добавить в суп сливочное масло.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л воды, 3 средних картофелины, 3 средних помидора, 1 яйцо, ½ стакана сливок или молока, 3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Суп-пюре с морковью. Очищенные морковь, сельдерей (или петрушку), репу мелко нарезать, залить кипятком, добавить куски пшеничного хлеба, посолить и поставить варить. Разварив до мягкости, протереть через сито, затем разбавить кипятком до желаемой густоты и прокипятить. Заправить маслом и сливками. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа.

На 200 г пшеничного хлеба — 1,5 л воды, 8 шт. средней моркови, 2 корня сельдерея или петрушки, 1 большая репа, 1 большая луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сливок, 1 ст. л. мелкорубленого укропа, соль по вкусу.

Суп с фасолью и цветной капустой. Мелко нарезать подготовленные коренья репы, морковь, лук, цветную капусту, сельдерей, поместить их в кастрюлю, добавить заранее замоченную набухшую фасоль, посолить, залить горячей водой и варить до готовности. Перед концом варки добавить натертый пшеничный хлеб и заправить репчатым луком, слегка обжаренным в сливочном масле.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л воды, ½ стакана фасоли, 2 средних репы, 2 средние моркови, 1 крупная луковица, ½ небольшого кочана цветной капусты, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Суп-пюре из хлебных корок с зеленым горошком. Сварить петрушку и мяту, процедить отвар и всыпать в него горошек. Когда горошек разварится, протереть через сито (можно оставить и целый). Корки пшеничного хлеба, салат, лук сварить отдельно, протереть через дуршлаг. Смешать все вместе, посолить по вкусу, заправить слегка обжаренной мукой с луком. Дать смеси вскипеть. Подавать суп, посыпав мелкорубленым укропом.

На 200 г корок пшеничного хлеба — 1½ л воды, ½ банки (200 г) зеленого горошка, 2 луковицы (в том числе ½ луковицы для жарения), 2 веточки салата, 2 веточки мяты, 2 корешка петрушки с зеленью, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. мелкорубленой зелени укропа.

Протертый гороховый суп. Пшеничный хлеб нарезать на мелкие кусочки, размочить в молоке или воде, обжарить на масле и залить протертым гороховым супом. Добавить жареный лук, зелень петрушки, укропа, сельдерея.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л протертого горохового супа, 1 стакан молока, 2 средние луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, укропа, сельдерея.

Холодный суп с помидорами и огурцами (андалузский суп гаспачо). Размочить пшеничный хлеб в воде, размять его до пюреобразного состояния, добавить чеснок, свежие помидоры и огурцы и все пропустить через мясорубку. Прибавить прованское масло и уксус. Развести водой до густоты супа, посолить, добавить мелко нарезанный зеленый перец и несколько

кусочков пищевого льда. Подать к столу охлажденным.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л воды, 1 зубчик чеснока, 2 средних помидора, 1 средний огурец, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого перца, соль и уксус по вкусу.

Сладкий томатный суп (из немецкой кухни). Сварить в воде нарезанные помидоры и раскрошенные сухари из пшеничного хлеба, добавить пряности (корицу, имбирь, цедру) и часть сахара, откинуть на дуршлаг, протереть, соединить с отваром и довести до кипения. Добавить яблочный сок и заправить суп яичными желтками. Белки с остальной частью сахара тщательно взбить и в виде крупных хлопьев опустить в горячий суп.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 1½ л воды, 8 средних помидоров, 1 ч. л. корицы, имбирь на кончике ножа, ½ ч. л. натертой цедры лимона, ½ стакана сахарного песка, 1 стакан яблочного сока, 2 яйца.

Сборный овощной суп (из югославской кухни). Овощи очистить, мелко нарезать, посыпать солью и сахаром и слегка обжарить. Обжаренные овощи поместить в кастрюлю, залить мясным бульоном, поставить на огонь и варить. Когда овощи будут готовы, протереть их сквозь сито. Дно другой посуды выложить ломтиками шпика и слегка обжарить их, влить приготовленный суп, добавить в него слегка обжаренные ломтики хлеба, посыпать сверху тертым сыром и поставить на 15—20 мин в духовку.

На 200 г ржаного хлеба — 2 л бульона, ½ небольшого кочана белокочанной капусты, 4 моркови, ½ корня сельдерея, 3 стебля зеленого лука, 2 головки репчатого лука, 3 средних картофелины, 3 ст. л. жира, 80—100 г шпика, 3—5 ст. л. тертого сыра, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Суп с кабачками и грибами. Очистить кабачки, вынув семечки, нарезать кружочками или кубиками, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Отварить подготовленные грибы, промыть их, залить кипятком, прокипятить, снять пену, затем добавить протертый хлеб (замочить в горячей воде, отжать и протереть).

Лук мелко нарезать, обжарить в масле, соединить с кабачками, посолить, положить в суп и варить до готовности (20—25 мин).

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л воды, 400 г кабачков, 300 г свежих грибов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Грибная похлебка. Сварить грибной отвар. Натереть на терке ржаной хлеб. Поджарить в масле нарезанный лук, смешать его с протертым ржаным хлебом и потушить. Смесь соединить с грибным отваром, прибавить по вкусу соль, перец, заправить сметаной.

На 200 г ржаного хлеба — 300 г свежих или 30 г сушеных грибов, 1 л грибного отвара, 2 средние луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сметаны, соль и перец по вкусу.

Супы с хлебом луковые

Луковый суп простой (рецепт Дюма-отца). Ржаной хлеб нарезать мелкими кубиками, обжарить в сковороде на сливочном масле. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до золотистой окраски, добавить обжаренные хлебные кубики и жарить вместе до тех пор, пока лук не примет бронзового оттенка.

Затем переложить все в кастрюлю, слить в нее масло со сковороды, залить кипящей водой и варить 10—15 мин.

На 200 г ржаного хлеба — 1 л воды, 2 средние луковицы, 2 ст. л. сливочного масла.

Луковый суп с яйцами и пряностями (из армянской кухни). Лук и чеснок крупно нарезать, поджарить на сливочном масле, переложить в кастрю-

лю, залить горячей водой, посолить, прибавить немного перца, лаврового листа, гвоздики и дать вскипеть 2—3 раза. Смешать сырые яйца с тройным количеством холодной воды и влить в бульон, остывший до температуры парного молока, хорошо размешать, добавить пшеничный хлеб, нарезанный ровными ломтиками (как для бутербродов). Кастрюлю закрыть крышкой и бульон слегка подогреть. Когда хлеб хорошо разбухнет, всыпать рубленую зелень и подать суп к столу.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л воды, 4 средние луковицы, 1 головка чеснока, 4 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, лавровый лист, гвоздика и зелень по вкусу.

Луковый суп с яйцами. Нарезать ломтиками пшеничный и ржаной хлеб, положить их слоями в кастрюлю и залить горячим мясным бульоном. Добавить нарезанный поджаренный на сливочном масле репчатый лук, закрыть крышкой и тушить 10—15 мин. Затем добавить сырые яйца и прокипятить.

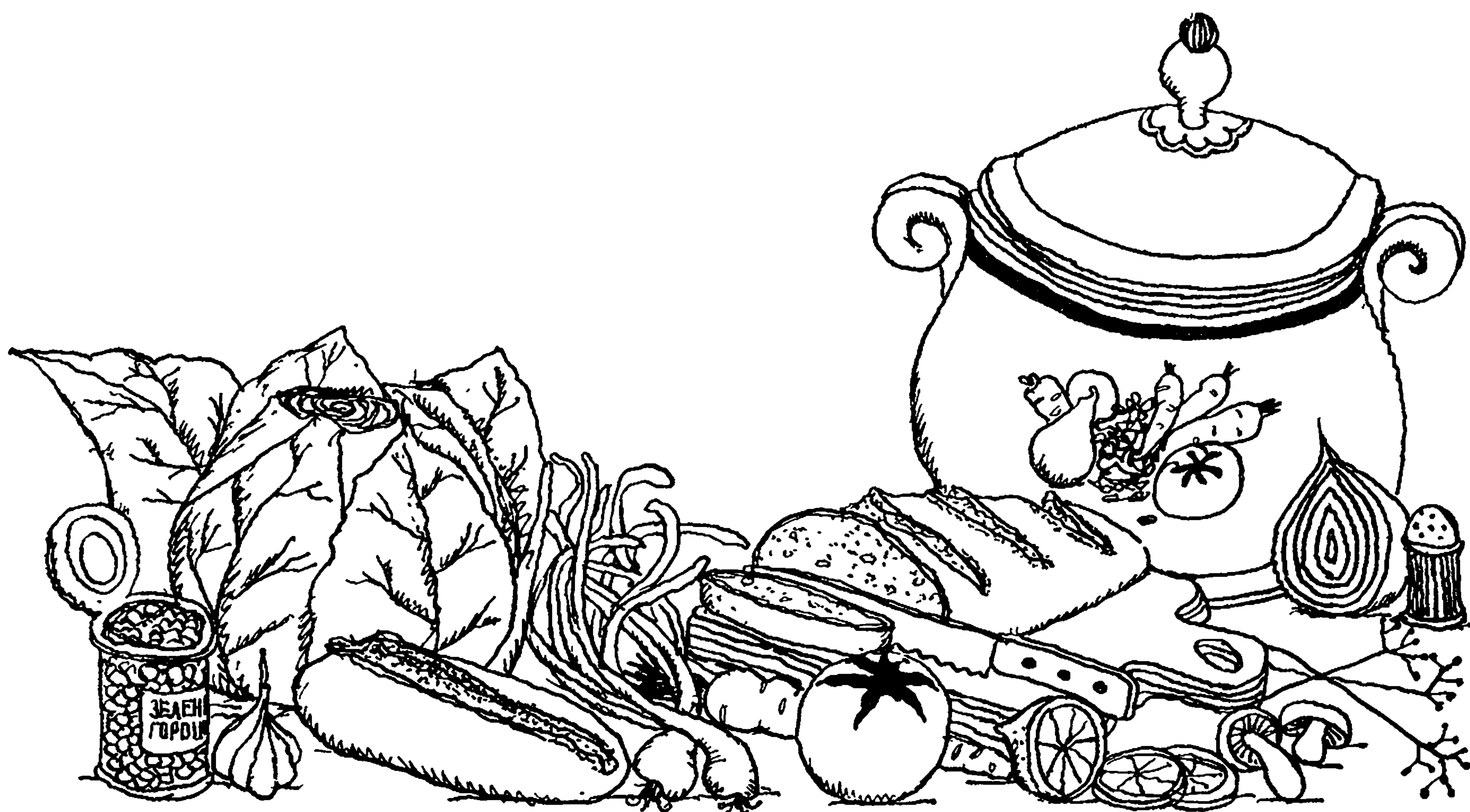
На 200 г хлеба — 1 л бульона, 3 средние луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца.

Луковый суп с сыром (из французской кухни). Нарезать лук кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать перцем, переложить в кастрюлю, добавить мясной бульон или воду, прокипятить в течение 15 мин, посолить. Ломтики пшеничного хлеба обжарить с обеих сторон на сливочном масле, посыпать толстым слоем тертого сыра, сложить в кастрюлю, залить приготовленным луковым супом и поставить на небольшой огонь или в духовку на 8—10 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л мясного бульона или воды, 8 средних луковиц, 4 ст. л. сливочного масла, 5 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Суп с сыром и луком. Пшеничный и ржаной хлеб залить водой, когда разбухнет, отжать его, добавить мелко нарубленный поджаренный лук, посолить и потушить. Затем залить кипятком и варить 15—20 мин. Перед окончанием варки добавить тертый сыр и, постоянно помешивая, еще покипятить 5—7 мин.

На 200 г хлеба (100 г пшеничного и 100 г ржаного) — 1½ л воды, 100 г сыра, 2 большие луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.



Луковый суп с сыром и желтками. Репчатый лук нарезать, слегка обжарить, залить водой и варить. Нарезать тонкими ломтиками пшеничный хлеб, уложить в миску и пересыпать тертым сыром. За 5 мин до подачи супа на стол залить хлеб процеженным отваром лука, заправить желтками.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л воды, 2 средние луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. тертого сыра, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Луковый суп с сыром, желтками и сметаной. Репчатый лук нарезать и потушить в сливочном масле. Затем добавить муку и мясной или куриный бульон. Смесь нагреть, влить в нее молоко и сметану и варить на слабом огне 20 мин. Обжарить ломтики пшеничного хлеба. Сыр смешать с яичными желтками и намазать этой смесью хлебные ломтики.

Полученные гренки разложить по тарелкам (по 2 гренка в тарелку), залить их кипящим супом и перед едой дать постоять 3—5 мин (тарелки сверху накрыть).

На 200 г пшеничного хлеба (8 небольших ломтиков) — 1 л куриного или мясного бульона, 4 большие луковицы, 1 стакан молока, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. муки, 2 яичных желтка, 6 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Луковый суп с вином. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на растопленном масле до золотистой окраски, обсыпать пшеничной мукой, хорошо перемешать, влить воду, вино и довести до кипения. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками и слегка подсушить в духовке. Сыр нарезать тонкими длинными ломтиками. В глубокую чашку или кастрюлю положить чередующимися слоями подсушенный хлеб и сыр, закончив сыром. Залить их подготовленной луковой смесью и на 30 мин поставить в духовку или на плиту (на слабый огонь). Суп должен быть густым.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 стакана сухого белого вина, 5 стаканов воды, 5 средних луковиц, 200 г сыра, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.

Супы с хлебом и молочными продуктами

Молочный суп с хлебными фрикадельками. Из тертого пшеничного хлеба, яйца, сливочного масла и молока приготовить тесто, которое пропустить через мясорубку. Сформовать из теста шарики-фрикадельки и отварить в молоке. Заправить по вкусу солью и сахаром. При подаче положить кусочек сливочного масла.

Для фрикаделек: На 200 г пшеничного хлеба, ½ стакана молока для замачивания хлеба, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла. Для супа: 1 л молока, 1 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Молочный суп с желтками (из **польской кухни**). Хлеб нарезать кубиками, подсушить в духовке. Молоко вскипятить, смешать с растертым желтком. Этой смесью залить гренки, добавить сливочное масло, соль и прокипятить.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л молока, 2 яичных желтка, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Сладкая молочная похлебка с желтками. Пшеничный хлеб нарезать на кусочки желаемой формы, обсыпать их сахарным песком и слегка обжарить на сливочном масле. Приготовить подслащенное молоко, развести в нем яичные желтки и довести до кипения. Полученной смесью залить обжаренные кусочки хлеба.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л молока, 4 ст. л. сахарного песка (из них 2 ст. л. для обсыпки кусочков хлеба), 3 яичных желтка, 2 ст. л. сливочного масла.

Молочный суп с взбитыми яйцами (**из испанской кухни**). Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, посыпать

сахарным песком и подрумянить в духовке. Затем положить их на дно кастрюли, залить яично-молочной смесью, посолить и прокипятить. Для приготовления яично-молочной смеси вскипятить молоко и осторожно (при непрерывном помешивании) влить в него взбитые яйца.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л молока, 6 ст. л. сахарного песка, 4 яйца, соль по вкусу.

Молочный суп с желтками и корицей. Вскипятить молоко, добавить 100 г натертого пшеничного хлеба, сахарный песок, соль, корицу и все поварить. Процедить через сито, вскипятить и заправить яичными желтками. Другие 100 г пшеничного хлеба нарезать ломтиками, размочить в молоке, поджарить в масле и залить горячей молочно-яичной смесью, проварить 5—7 мин и разлить в тарелки.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л молока, 2 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. сливочного масла, 2 желтка, соль и корица по вкусу.

Молочный суп с пивом (по-эстонски). Молоко вскипятить. Яйца взбить с сахаром, смешать с пивом, прибавить к горячему молоку. Подготовленную смесь подогреть, залить ею нарезанный кубиками пшеничный хлеб. Подавать в холодном виде.

На 200 г пшеничного хлеба — 5 стаканов молока, 1 стакан пива, 3 ст. л. сахарного песка, 4 яйца.

Овощной суп-пюре с молоком и желтками (**из болгарской кухни**). Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и залить холодным овощным отваром. Варить до размягчения хлеба, после чего хорошо взбить веничком, чтобы получилось пюре. Протереть через сито или пропустить через мясорубку, чтобы не осталось комочков. Добавить сливочное масло, заправить молоком и яичными желтками. Суп подать горячим.

На 200 г пшеничного хлеба — 600—700 г овощного отвара, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана молока, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Суп со сметаной и желтками (**из венгерской кухни**). Нарезать пшеничный хлеб тонкими ломтиками и варить их 8—10 мин в бульоне. Затем растереть яичные желтки со сметаной и, постоянно помешивая, осторожно влить эту смесь в кипящий бульон.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л бульона, 2 яичных желтка, 2 ст. л. сметаны.

Суп с сыром и яйцом (**по-итальянски**). Натертый на терке пшеничный хлеб перемешать с тертым сыром и взбитыми яйцами, посолить, поперчить и ввести эту смесь, непрерывно помешивая, в мясной бульон. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 7—8 мин. Перед подачей тщательно размешать.

На 200 г натертого пшеничного хлеба — 2 л мясного бульона, 500 г сыра, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Суп с сыром, яйцом и зеленым луком (**по-итальянски**). Ломтики пшеничного хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить. Положить их в кастрюлю, залить бульоном и добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, добавить тертый сыр и мелко нарезанный зеленый лук.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л мясного бульона, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука.

Суп с сыром, молоком, перцем (**швейцарский суп**). Ломтики пшеничного хлеба нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле и положить их в мясной бульон. Поставить суп на слабый огонь и при медленном кипении варить 10 мин, затем добавить молоко и сливки и еще раз прокипятить. Снять с огня и, осторожно помешивая, добавить в него сыр, соль и перец. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и подать в горячем виде.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л мясного бульона, 4 ст. л. сливочного масла, 8 ст. л. тертого сыра, 2 стакана смеси молока и сливок, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Рассольник с хлебными корками и кефиром. Корки пшеничного или ржаного хлеба мелко нарезать, добавить нарезанные репчатый лук, зелень петрушки, огурцы соленые, посолить, поперчить. Залить кефиром или простоквашей.

На 200 г корок пшеничного или ржаного хлеба — 6 больших луковиц, 2—3 соленых огурца, 1 л кефира или простокваши, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Суп из ржаного хлеба со сметаной (по-чешски). Ржаной хлеб нарезать ломтиками, залить горячей водой и сварить, а затем протереть через дуршлаг. Посолить, добавить сливочное масло, заправить сметаной, яичными желтками и мукой.

Хлебный суп можно сварить на мясном бульоне или на воде. В готовый суп можно добавить кусочки ветчины или колбасы (по вкусу).

На 200 г ржаного хлеба — 1,5 л воды, мясного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана сметаны, 2 яичных желтка, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

Холодный суп с кефиром. Репчатый лук нарезать, добавить тертый ржаной хлеб, зелень петрушки и натертые на терке соленые огурцы. Все смешать, посолить и залить кефиром или простоквашей.



На 200 г ржаного хлеба — 2 бутылки кефира или простокваши, 5 луковиц, 2 средних соленых огурца, 1 ст. л. мелкорубленой петрушки, соль по вкусу.

Суп с кнедликами из сушек (из еврейской кухни). Яйца взбить, добавить молотые мацу или простые сушки, сливочное масло, кипяченую воду, соль, сахар. Замесить массу до консистенции густой сметаны (если тесто получилось густым, добавить молоко). Тесто поместить в кастрюлю, закрыть крышкой, поставить в холодное место на 2 ч. Затем из теста сформовать маленькие шарики диаметром не более 2 см и опустить их в кипящую воду с молоком (1:1). Варить в кастрюле с широким дном на небольшом огне не менее 30 мин. Можно заменить кипящую воду с молоком мясным бульоном. В этом случае сливочное масло следует заменить жиром. Подавать суп в горячем виде.

На 1 стакан молотых мацы или простых сушек — 1½ л бульона или молока с водой, 3 яйца, 100 г сливочного масла (или жира), 3 ст. л. воды, соль и сахар по вкусу.

Супы с хлебом и мясными продуктами

Суп с мясом. Сварить мясо без кореньев до готовности. Процедить бульон. С пшеничного хлеба срезать корку и натереть его на терке. Желтки сваренных яиц растереть вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона, размешать до получения однородной смеси и вылить в бульон. Варить 30 мин. Перед подачей на стол добавить мелкорубленое мясо.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л бульона, 200 г отварного мяса, 100 г сыра, 4 яйца, соль по вкусу.

Суп с цыпленком (французский королевский суп). Мясо поджаренного цыпленка отделить от костей, поло-

жить в кипящую воду и варить на слабом огне 15—20 мин. Затем мясо вынуть, охладить и пропустить через мясорубку вместе с миндалем или орехами и замоченным в бульоне пшеничным хлебом. Все соединить с бульоном, прокипятить и подать на стол с обжаренными гренками из пшеничного хлеба.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л бульона, 500 г мяса цыпленка, 2 ст. л. толченого миндаля или ореха, 6 гренок из пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла.

Суп с курицей и сыром. С пшеничного хлеба снять корки, поместить их в кастрюлю и залить куриным бульоном. Когда корки набухнут, протереть их через сито. Затем добавить тертый сыр, измельченное куриное мясо, толченый миндаль и все это развести куриным бульоном до желаемой густоты, прокипятить и перед подачей на стол заправить растертыми яичными желтками. Подавать к столу с гренками.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л куриного бульона, 1 стакан тертого сыра, 200 г куриного мяса, 2 ст. л. толченого миндаля или орехов, 4 яичных желтка.

Суп с колбасой (испанский суп горский). Тонкие ломтики пшеничного хлеба подсушить в духовке. Нарезать кружочками колбасу и положить в кастрюлю рядами кружочки колбасы и ломтики подсушенного хлеба. Залить мясным бульоном, поставить кастрюлю на слабый огонь и варить 10—15 мин. Перед подачей супа на стол выпустить в каждую тарелку по одному сырому яйцу и залить их кипящим супом.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 л мясного бульона, 300 г колбасы, 5 яиц, соль по вкусу.

Суп хлебный с печенью (детская кухня). Сырую печень очистить от пленок, желчных протоков, промыть водой, пропустить через мясорубку. Ломтик пшеничной булки намочить в молоке, слегка отжать, добавить печень, яичный сырой желток, сливочное масло, размешать и протереть через сито. Готовый бульон процедить, довести до кипения, опустить в него подготовленную смесь печени, булки, желтка и масла, добавить соль, дать вскипеть. Варить 5 мин.

Снять с огня, посыпать рубленым укропом.

На 50 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. печени, пропущенной через мясорубку, ½ стакана молока, 1 стакан бульона, 2 ч. л. сливочного масла, 1 яичный желток, соль и укроп по вкусу.

Супы с хлебом фруктовые

Суп с фруктами и взбитыми сливками (из латышской кухни). Ржаной хлеб нарезать ломтиками, подсушить до коричневого цвета. Полученные сухари залить кипятком и оставить в закрытой посуде до полного набухания. Размокшие сухари протереть через сито, развести хлебным настоем, добавить изюм, сахарный песок, корицу, яблоки, нарезанные ломтиками, протертую клюкву и прокипятить в течение 10—15 мин. Суп охладить и подать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

На 200 г ржаного хлеба — 1 л воды, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. сахарного песка, корица на кончике ножа, 2 средних яблока, 1 ст. л. клюквы, 2 ст. л. сливок, 1 ч. л. сахарной пудры.

Суп с фруктами и взбитыми сливками, ароматизированный (из латышской кухни). Сухари из ржаного хлеба залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 15—20 мин. Размокшие сухари протереть через сито. Отдельно отварить очищенные яблоки, в отвар добавить сахар. Хлебную пюреобразную массу разбавить охлажденным фруктовым отваром до консистенции жидкой сметаны. Заправить суп лимонной кислотой и молотой корицей, добавить взбитые сливки.

На 200 г ржаного хлеба — 1 л воды, 4 ст. л. изюма, чернослива или 6 средних яблок, корица и лимонная кислота на кончике ножа, сахар по вкусу, ⅔ стакана взбитых сливок.

Суп из сухофруктов со сметаной (из литовской кухни). Сухари из ржаного хлеба залить кипятком и оставить в закрытой посуде до полного набухания, после чего протереть через сито. Смесь сушеных фруктов (яблоки, груши, чернослив, изюм) сварить с сахарным песком и пряностями. Отвар, в котором варились фрукты, процедить, добавить протертый хлеб, сметану, отваренные фрукты, размешать и подать на стол.

На 200 г ржаного хлеба — 2 л воды, 1½ стакана сушеных фруктов, корица на кончике ножа, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны.

Суп с яблоками и черносливом. Яблоки вместе с кожицей нарезать, смешать с толчеными сухарями из пшеничного хлеба, залить водой и кипятить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими, процедить и развести кипятком. Затем поставить снова на плиту, добавить чернослив или изюм и дать вскипеть еще раза два. Подать на стол с гренками из пшеничного хлеба.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба (100 г истолочь, 100 г оставить для гренок) — 8 средних яблок, 1 стакан чернослива или изюма, 1½ л воды.

Суп с яблоками и вареньем. Куски ржаного хлеба отварить в небольшом количестве воды с добавлением нарезанного ломтиками яблока. Процедить через дуршлаг, добавить сахарный песок, какое-либо варенье, изюм, довести водой до желаемой консистенции (густоты) и прокипятить. Когда суп будет готов, положить в него взбитые яичные желтки. На стол подавать со сметаной.

На 200 г ржаного хлеба — 1 л воды, 1 среднее яблоко, 2 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. варенья, 2 ст. л. изюма, 2 яичных желтка.

Суп из персиков. Очищенные от кожицы и косточек персики нарезать тонкими ломтиками, поместить в глубокую миску и засыпать сахарным песком, а затем натертыми сухарями. Приготовленное блюдо залить охлажденным яблочным соком или молоком.

На 200 г сухарей из булки — 6 персиков, 2 ст. л. сахарного песка, 1 л яблочного сока или молока.

Суп из абрикосов. Очищенные от косточек абрикосы нарезать крупными дольками, поместить в кастрюлю, посыпать сахарным песком, прикрыть крышкой и дать постоять. В кипящую воду опустить сухари из булки, добавить корочку лимона, соль, прокипятить в течение 10 мин, залить этой смесью абрикосы и кипятить еще 5 мин. В конце приготовления суп заправить яйцом. Охладить.

На 200 г сухарей из булки — 1 л воды, 300 г абрикосов, 3 ст. л сахарного песка, кусочек лимонной корки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Суп с лимонным соком. Нарезать ломтиками пшеничный хлеб, залить холодной водой, поставить варить. Когда хлеб хорошо разварится, процедить, положить в отвар мелкий изюм, сахарный песок, лимонный сок и еще раз прокипятить.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л воды, 2 ст. л. изюма, 3 ст. л. сахарного песка, 1 лимон (сок).

Суп лимонный с вином. Булку нарезать ломтиками, поместить в кастрюлю, залить водой, прибавить корицу и поставить на слабый огонь. Когда булка разварится, протереть ее сквозь сито в другую кастрюлю. Добавить растертую с сахарным песком цедру с одного лимона, влить сухое белое вино. Желтки растереть с сахарным песком добела, выжать сок из лимона и все это вылить в кипящий

суп, быстро помешивая. Кипятить 3—5 мин, снять с огня и подать на стол.

На 200 г булки — 4 стакана вина, 3 стакана воды, 1 лимон, 1 стакан сахарного песка, 3 яичных желтка, корица на кончике ножа.

Суп из изюма с медом (из алжирской кухни). Изюм сварить в воде, добавить измельченные сухари из пшеничного хлеба и заправить медом.

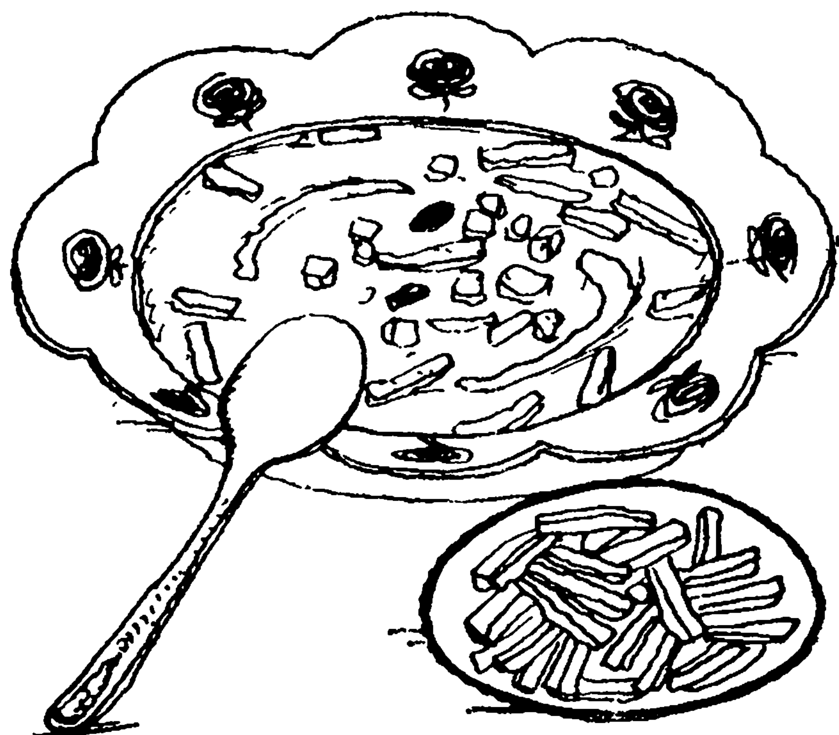
На 1 стакан измельченных пшеничных сухарей — 1 ½ л воды, 4 ст. л. изюма, 4 ст л. меда.

Суп из ревеня и фруктов (из немецкой кухни). Ревень и сухари из пшеничного хлеба нарезать кубиками, положить в кипящую воду, добавить гвоздику и корицу и варить до готовности. Добавить сахарный песок и дать еще раз закипеть, после чего снять с огня. Желтки взбить с простоквашей или сметаной и, постоянно помешивая, влить в суп. Белки взбить с ванильным сахаром и небольшими порциями, в виде клецек (формовать их с помощью двух чайных ложечек), добавить в горячий суп. При подаче супа в тарелки добавить клубнику, вишню и другие фрукты.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 7 стаканов воды, 500 г ревеня, ¼ ч. л. молотых гвоздики и корицы, ½ стакана сахарного песка, 2 яйца, 1 стакан простокваши или сметаны, ½ ч. л. ванильного сахара.

Бульоны с хлебными фрикадельками, клецками

Бульон с хлебными фрикадельками (из казахской кухни). Пшеничный хлеб замочить в теплом молоке или воде до разбухания, отжать, добавить яйца, сливочное масло, молотый перец, муку и соль. Полученную массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики (фрикадельки) и опустить их в готовый кипящий бульон.



Готовые фрикадельки вынуть шумовкой, разложить в тарелки по 6—8 шт., залить их процеженным бульоном, заправить сметаной и зеленью.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока или воды, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, молотый перец и соль по вкусу, 2 л бульона, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки или укропа.

Бульон с фрикадельками из хлеба и мяса (из эстонской кухни). Мякоть мяса и замоченный в воде пшеничный хлеб пропустить 2 раза через мясорубку, добавить яйца, соль, перец, тщательно размешать, разделать полученную массу мокрыми руками на фрикадельки, опустить их в кипящий бульон и варить 8—10 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 500 г мяса, 3 яйца, соль и перец по вкусу

Бульон с фрикадельками из хлеба и печени (из венгерской кухни). Поджарить мелко нарезанный лук. Печень и предварительно замоченную в воде или молоке булку пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, перец, затем смешать с жареным луком, молотыми сухарями, яйцами и мелкорубленой зеленью петрушки. Из приготовленного теста сформовать фрикадельки и сварить их в бульоне.

На 200 г булки — ⅔ стакана молока или воды, 3 ст. л молотых сухарей, 200 г печени, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. жира, 2 сре-

дние луковицы, 2 яйца, 3 ст. л. мелкорубленой петрушки, соль и перец по вкусу.

Бульон с простыми хлебными клецками. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на маргарине, посолить, залить горячим молоком и прокипятить. Остудить, добавить растертые яйца, манную крупу или муку. Из полученной массы замесить тесто и дать ему постоять 10—15 мин. Затем с помощью двух чайных ложек формовать клецки и опускать их в подсоленную кипящую воду. Когда клецки всплывут наверх, вынуть их и подать к любому бульону.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. маргарина, 1 стакан молока, 2 яйца, 3 ст. л. манной крупы или муки, соль по вкусу, 1½ л бульона.

Бульон с хлебными клецками на масле (из немецкой кухни). Пшеничный хлеб размочить в воде и, когда он хорошо набухнет, отжать и протереть через сито или дуршлаг. Сливочное масло растереть до густоты сметаны, добавить сырые яйца, соль, протертый хлеб и замесить тесто. Дать тесту постоять 20—30 мин, после чего сформовать из него с помощью двух чайных ложек клецки и опускать их в кипящую подсоленную воду. При подаче на стол готовые клецки разложить по тарелкам и залить горячим бульоном.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль по вкусу, 1 л бульона.

Бульон с хлебными клецками на сметане. Сливочное масло растереть с желтками, добавить тертую черствую булку, соль, сметану, взбитые белки, тщательно все перемешать. С помощью двух чайных ложек формовать из этой массы небольшие клецки и опускать в кипяток. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой в суповую миску, залить бульоном, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и подать.

На 200 г булки — 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, соль по вкусу, 1½ л мясного бульона, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки.

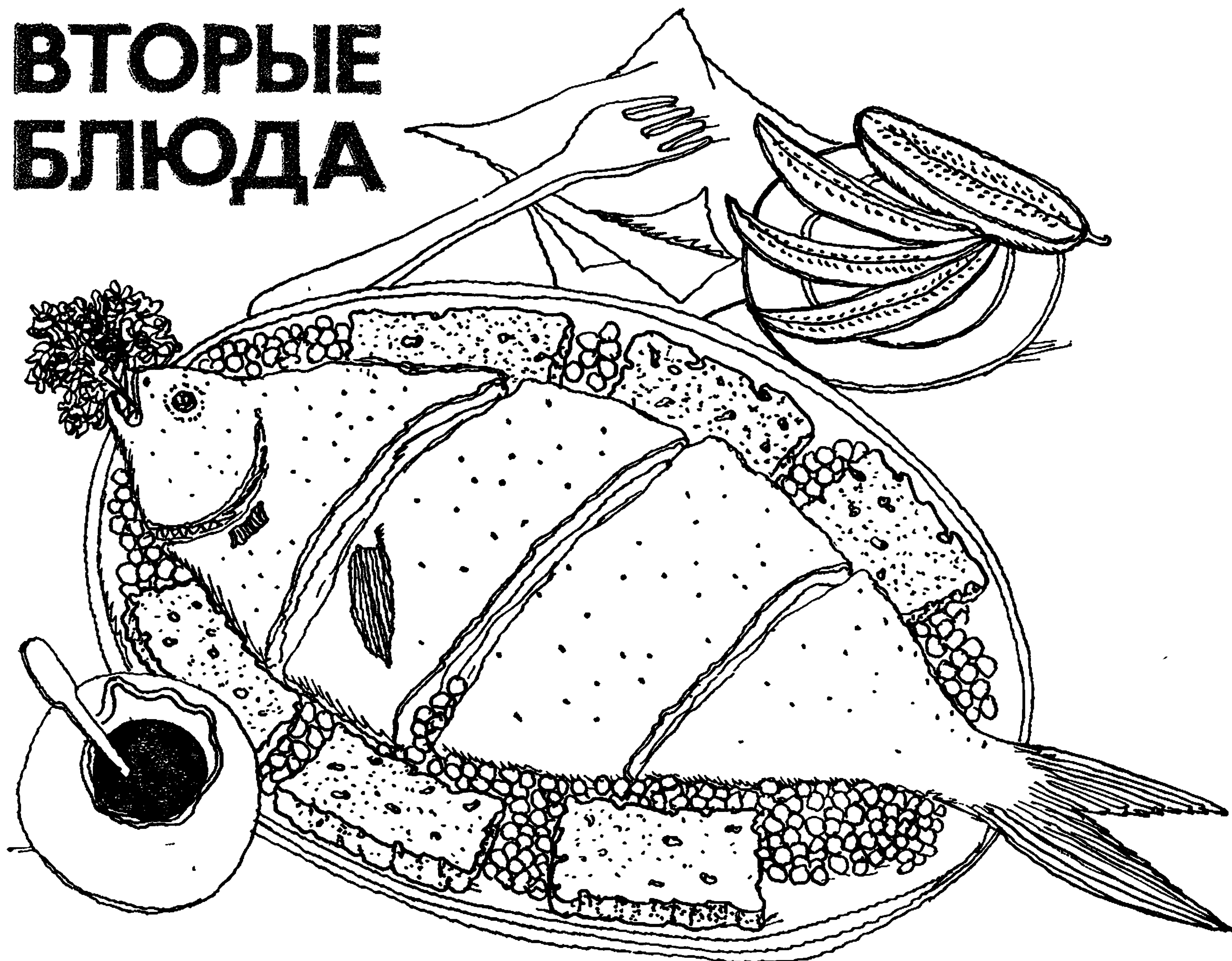
Бульон с клецками из булки с пряностями (из венгерской кухни). Булку замочить в молоке и, когда она набухнет, протереть через сито или дуршлаг, размешать с желтками, посолить, добавить сливочное масло, взбитые белки, толченый душистый перец и панировочные сухари, все тщательно перемешать. Из полученного теста с помощью двух чайных ложек формовать клецки и опускать в кипящий бульон. Варить до тех пор, пока клецки не всплывут.

На 200 г булки — 1 стакан молока, 3 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей или муки, 2 ст. л. сливочного масла, соль и душистый перец по вкусу, 1 л бульона.

Бульон с клецками из булки с луком (из венгерской кухни). Булку нарезать кубиками, подрумянить в духовке, поместить в миску вместе с поджаренным в жире луком и мелкорубленой петрушкой. Добавить жир, молоко, яйца, муку, соль, перец, все тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать маленькие клецки, опустить их в крутой подсоленный кипяток и варить до тех пор, пока они не всплывут. Вынуть их шумовкой в суповую миску, залить горячим бульоном.

На 200 г булки или пшеничного хлеба — ¾ стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. муки, 1 большая луковица, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Возможности использования черствого хлеба для приготовления вторых блюд настолько безграничны, что авторы этого сборника были вынуждены отобрать только те рецепты, которые наиболее всего отвечают современным требованиям: из небольшого количества продуктов и без значительных затрат времени готовить вкусные и питательные блюда.

Быстро можно приготовить такие блюда, как шницели из булки и яйца, крутоны сметанные, фаршированные булочки.

Большой интерес для хозяек, бесспорно, представляют рецепты овощных блюд с хлебом, отличающихся простотой приготовления. Интересны рецепты котлет из цветной капусты, лука с хлебом и окороком по-голландски, тыквы с хлебом по-румынски, помидоров, фаршированных сухарями, и, наконец, знаменитого итальянского блюда «чиполе рипьене».

В этом разделе мы постарались привести рецепты таких вторых блюд с хлебом, которые мало знакомы в нашей стране. Популяризация их позволит разнообразить наш стол сегодня. Разве не захочется попробовать «пальчики» из мяса и хлеба, которые очень любят в Турции, фаршированные батоны и боботы африканской кухни, индейку с хлебом по-американски.

Многие блюда, в состав которых входит черствый хлеб, являются блюдами старинной народной кухни: литовские и эстонские тефтели, украинские биточки, болгарские фаршированные булочки и др. Есть в этом разделе и забытые ныне старинные рецепты вторых блюд с хлебом. Среди них — разбойничье жаркое, венский батшель, солянка хлебная и знаменитая щука с грибами и хлебом.

Интересны возможности использования черствого хлеба для приготовления клецек, вареников, кнедликов,

галушек — этих традиционных изделий многих славянских народов. Их можно рекомендовать в качестве самостоятельных вторых блюд или дополнительных, подаваемых к другим блюдам. Например, чешские кнедлики едят вместе с гуляшом, шницелем и другими мясными блюдами.

Мы думаем, что помещенные здесь рецепты вторых обеденных блюд помогут вам рационально и с пользой для всей семьи употребить черствый хлеб, имеющийся в домашнем хозяйстве.

Блюда из хлеба, яиц и молочных продуктов

Булка с яйцами под бешамелью (под белым соусом). Ломтики булки обжарить в растопленном масле с обеих сторон. Сваренные вкрутую яйца очистить, нарезать кружочками. Приготовить густой белый соус бешамель. Уложить на обжаренные ломтики булки слой яиц, слой соуса; последний слой — соус. Посыпать тертым сыром, панировочными сухарями, побрызгать растопленным маслом, поставить в духовку и запечь. Для приготовления соуса муку обжарить с маслом, развести молоком и варить на слабом огне 7—8 мин.

На 200 г булки — 4 яйца, 2 ст. л. масла, 1 стакан белого соуса, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей.
Для соуса: 1 стакан молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Шницели из булки и яиц. Сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку вместе с булкой, замоченной в молоке, добавить соль, перец и сырые яйца. Хорошо размешать, из этой массы ложкой сформовать шницели, запанировать их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в сливочном масле.

На 200 г булки — 5 яиц, ½ стакана молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Яичница с хлебом. К хлебу, размоченному в молоке, добавить яйца, смесь хорошо взбить. Яичницу поджарить на масле.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 5 яиц, 4 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Яичница с хлебом и зеленым луком (из армянской кухни). Пшеничный хлеб нарезать кубиками, обсыпать мелко нарезанным зеленым луком и обжарить в сковороде на сливочном или топленом масле. Затем залить их взбитыми подсоленными и поперченными яйцами, посыпать тертым сыром или брынзой и запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 3 ст. л. масла, 4 яйца, 2 ст. л. тертого сыра или брынзы, соль и перец по вкусу.

Омлет с луком и хлебом. Мелко нарезать лук, положить его в миску, посолить, добавить сливочное масло, посыпать перцем, поставить в нагретую духовку и испечь до мягкости. Сырые яйца смешать с молоком, вмешать туда тертый мякиш пшеничного хлеба и испеченный лук. Все выложить на сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, запечь в умеренно нагретой духовке. Когда омлет будет готов, опрокинуть его на горячее блюдо и подавать с каким-нибудь соусом.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 яйца, 1 стакан молока, 6 средних луковиц, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Запеканка с луком и яйцами. Нарезанный ломтиками пшеничный хлеб обжарить с обеих сторон на масле, добавить поджаренный репчатый лук, соль, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Подать запеканку, посыпав рубленой зеленью.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 большие луковицы, 100 г сливочного масла, 5 яиц, соль и зелень по вкусу.

Омлет с луком и окороком по-голландски. Очистить лук, нарезать мелкими дольками и потушить на сливочном масле до полуготовности. Ломтики пшеничного хлеба, смоченные в молоке, уложить на дно формы, смазанной маслом. На хлеб положить слой подготовленного лука. Яйцо взбить с молоком и сливками, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный кубиками окорок и влить все это в форму на слой лука. Посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке в течение 20 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 5 крупных луковиц, 1½ стакана молока и ½ стакана сливок, 1 яйцо, 50 г окорока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Омлет с сыром и хлебом. Пшеничный хлеб замочить в молоке и размять. Половину белков взбить, остальные яйца и оставшиеся желтки добавить в хлеб и хорошо взбить ложкой. Всыпать тертый сыр, посолить, помешать, добавить взбитые белки и вылить на горячую сковороду, смазанную сливочным маслом. Запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 6 яиц, 1½ стакана тертого сыра (советский, голландский), 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Драчена с сыром и сметаной (из ирландской национальной кухни) С пшеничного хлеба срезать корки, мякиш натереть на терке и залить горячим молоком. Когда хлеб хорошо намокнет, добавить часть тертого сыра, яичные желтки, сметану, соль и все смешать. Ввести в массу взбитые в густую пену яичные белки. Массу ровным слоем выложить на сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Готовую драчену полить сливочным маслом.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г тертого сыра, 2 стакана молока, 7 яиц, ½ стакана сметаны, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Сыр, жаренный в сухарях. Голландский или российский сыр нарезать одинаковыми квадратиками толщиной ½ см, обвалять в муке, смочить в разболтанных яйцах, затем в толченых сухарях из пшеничного хлеба и обжарить на масле.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 300 г сыра, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца; 100 г топленого масла.

Баница из хлеба и брынзы (из болгарской кухни). В смазанную сливочным маслом сковороду или противень уложить ряд ломтиков пшеничного хлеба, нанести на них фарш из измельченной на терке брынзы, смешанной с маслом, покрыть еще одним слоем хлеба. Взбить яйца со сливочным маслом, молоком и солью и залить этой смесью хлеб. Выпечь баницу в горячей духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г брынзы, 3 ст. л. сливочного масла (из них 1 ст. л. смешать с брынзой), 2 яйца; 1 стакан молока, соль по вкусу.

Запеканка из хлеба с творогом и морковью. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и намочить в молоке. Вареную морковь почистить и натереть на крупной терке. Смешать хлеб, морковь, творог, яйцо и сахар (или изюм и слегка сваренную курагу). Выложить на сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, запечь в духовке в течение 40 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 4 средние моркови, 1 яйцо, 200 г творога, 2 ст. л. сахарного песка (или изюма и слегка сваренной кураги), 1 ч. л. жира, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Булочки, фаршированные сыром. Срезать верхушки с булочек, вынуть мякиш и замочить его в 1 стакане молока, туда же отбить яйцо и растереть с рубленой зеленью, перцем и тертым сыром. Намочить в молоке булочки и срезанные верхушки, наполнить булочки приготовленной

смесью, накрыть верхушками, уложить в кастрюлю или глубокую сковороду, добавить 1 ст. л. сливочного масла и поставить в нагретую духовку.

Когда булочки подрумянятся, влить остаток молока, смешанного со сметаной, в посуду с булочками, дать закипеть и подать к столу.

На 6 школьных булочек (по 50 г) — 2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. л. тертого сыра, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, соль и перец по вкусу.

Оладьи из сухарей. Истолченные или пропущенные через мясорубку сухари из пшеничного хлеба залить горячим молоком, добавить дрожжи, соль и поставить часа на два в теплое место. Готовое тесто ложкой наливать на горячую сковороду, хорошо смазанную растительным маслом, и поджаривать, как оладьи из обычного теста.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1½ стакана молока, 1/10 палочки дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Оладьи из ржаного хлеба. Ржаной хлеб нарезать на куски и залить горячим молоком, дать постоять. Размокший хлеб растереть, добавить яйцо, муку, тщательно размешать, приготовленное тесто ложкой наливать на горячую сковороду, хорошо смазанную подсолнечным маслом, и печь оладьи. Подавать со сметаной и сахаром. По желанию в тесто можно добавить измельченные сырые яблоки.

На 200 г ржаного хлеба — 1 стакан молока, 1 яйцо, ½ стакана муки, 2 ст. л. растительного масла, яблоки по вкусу.

Макароны, запеченные с сухарями. Отварить макароны в молоке и откинуть их на дуршлаг. Форму или кастрюлю смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями, выложить в нее макароны слоями, пересыпая каждый слой толчеными сухарями из пшеничного хлеба. Залить макароны смесью сырых яиц со сметаной, облить их растопленным маслом, обсыпать толчеными сухарями, запечь в духовке.

Оставшееся молоко можно использовать для приготовления любой каши или молочного киселя.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 300 г макарон, 3 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 стакан сметаны, ½ стакана сливочного масла, соль по вкусу.

Каша из пшеничных булочек (**детская кухня**). Высушенные из булочек сухарики сложить в посуду, обдать кипящим сладким молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить.

Полученную массу (кашу) заправить сливочным маслом и пюре из печеных яблок.

На 100 г булочек — 1 стакан молока, 2 ч. л. сахарного песка, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. пюре из печеных яблок, соль по вкусу.

Суфле из хлеба и яиц (**детская кухня**). Пшеничный хлеб намочить в смеси молока с водой (1:1), размять, добавить растопленное сливочное масло, сахарный песок, взбитые в пену желтки и белки. Выложить массу в форму, смазанную маслом и сверху посыпать сахарным песком. Запечь в духовке.

На 100 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, ½ ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахарного песка (из них ½ ст. л. для посыпки суфле), 3 яйца.

Суфле из хлеба с миндалем (**из венгерской кухни**). Размочить в молоке пшеничный хлеб и протереть, добавить растопленное сливочное масло, очищенный толченый миндаль (или орехи), сахарный песок, желтки, тертую цедру лимона или апельсина, изюм, корицу или ванильный сахар и взбитые в крутую пену белки. Все хорошо перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посы-

панную панировочными сухарями. Выпекать в духовке 1 ч.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, ¼ стакана растопленного сливочного масла, ½ стакана толченого миндаля (или орехов), ½ лимона или апельсина (цедра), ½ стакана изюма, 4 яйца, ¼ стакана сахарного песка, корица или ванильный сахар на кончике ножа.

Крокеты с яйцами и луком. Поджарить в масле мелко нарезанный лук и залить его взбитыми яйцами, дать слегка поджариться (загустеть) и остудить. Яично-луковую массу пропустить через мясорубку вместе с булкой, замоченной в молоке, добавить муку и мелкорубленую зелень, посолить, слегка поперчить и сформовать крокеты (колбаски длиной 6—8 см, по 2 шт. на порцию). Обвалять крокеты в панировочных сухарях и обжарить в масле до золотистой окраски. Подавать горячими.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 яйца, 2 средние луковицы, ½ стакана молока, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. зелени (лук, петрушка или укроп), соль и перец по вкусу.

Крутоны с яйцами. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, сложить в блюдо и залить теплым молоком. Когда хлеб размокнет, добавить яйца, муку и все тщательно перемешать. Приготовленную массу разделать на колбаски, обвалять в панировочных сухарях и обжарить со всех сторон на сливочном масле или маргарине. Готовые крутоны подавать с соусом или сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 3 яйца, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Крутоны сметанные. Сливочное масло растереть со сметаной, добавить яйца и тертый пшеничный хлеб. Все тщательно перемешать до получения крутого теста, которое разделать на колбаски. Сформованные колбаски (крутоны) обвалять в муке, обжарить со всех сторон на сливочном масле и подать к столу со сметаной. По желанию в тесто можно добавить изюм (2 ст. л.), сахарный песок (2 ст. л.).

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г сливочного масла (из них 2 ст. л. в тесто и 2 ст. л. для обжаривания колбасок), ½ стакана сметаны (в тесто), 2 яйца, 2 ст. л. пшеничной муки.

Блюда из хлеба и овощей

Котлеты с луком и зеленью. Сухари из пшеничного хлеба замочить в горячем молоке, дать остыть, протереть. Масло растереть с яйцами, смешать с протертыми сухарями, добавить рубленые зеленый лук, укроп, петрушку, посолить и перемешать. Сформовать котлетки, обвалять их в муке, обжарить на масле, посыпать мукой, залить сметаной и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. л. муки, по 1 ст. л. мелкорубленых зеленого лука, укропа, петрушки, ½ стакана сметаны, соль по вкусу.

Котлеты из репы. Репу нарезать, обдать кипятком, обжарить на масле, после чего тушить до готовности, подливая кипяток. Готовую репу протереть. Сухари из пшеничного хлеба разломать, залить горячим молоком, дать остыть, соединить с репой. Размешивая, добавить растопленное масло, яйца, обжаренный в масле нарезанный репчатый лук, крошки от сухарей. Сформовать из приготовленной массы котлеты, обвалять их в муке и обжарить на масле.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 4 небольшие репы, 2 стакана молока, 4 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 2 средние луковицы, 5 ч. л. муки, соль по вкусу.

Котлеты из цветной капусты. Кочан цветной капусты отварить в подсоленном кипятке, протереть. Сухари из пшеничного хлеба разломать, залить

горячим молоком, дать остыть, соединить с отваренной цветной капустой. Размешать массу и добавить 1 ст. л. растопленного масла, яйца, посыпать крошками от сухарей. Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на масле.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 2 средних кочана цветной капусты, 2 стакана молока, 4 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 5 ч. л. муки, соль по вкусу.

Котлеты из свежей капусты. Капусту мелко нарезать, потушить в кипящем молоке до готовности, влить 1 ст. л. растопленного масла. Сухари из булки разломать, залить горячим молоком, дать остыть. Добавить в капусту 2 сырых и 2 сваренных вкрутую яйца, сухари с молоком, посолить. Сформовать котлетки и обжарить их с обеих сторон на масле.

На 200 г сухарей из булки — 2 средних кочана капусты, 2 стакана молока, 4 яйца, 4 ст. л. топленого масла, соль по вкусу.

Котлеты овощные сборные. Очищенные овощи обжарить в масле, после чего тушить, подливая кипяченую воду. Готовые овощи протереть. Сухари из пшеничного хлеба разломать, залить горячим молоком, соединить с протертыми овощами. Размешивая, добавить 1 ст. л. растопленного масла, яйца, посыпать крошками от сухарей. Сформовать котлетки, обвалять их в муке и обжарить на масле.

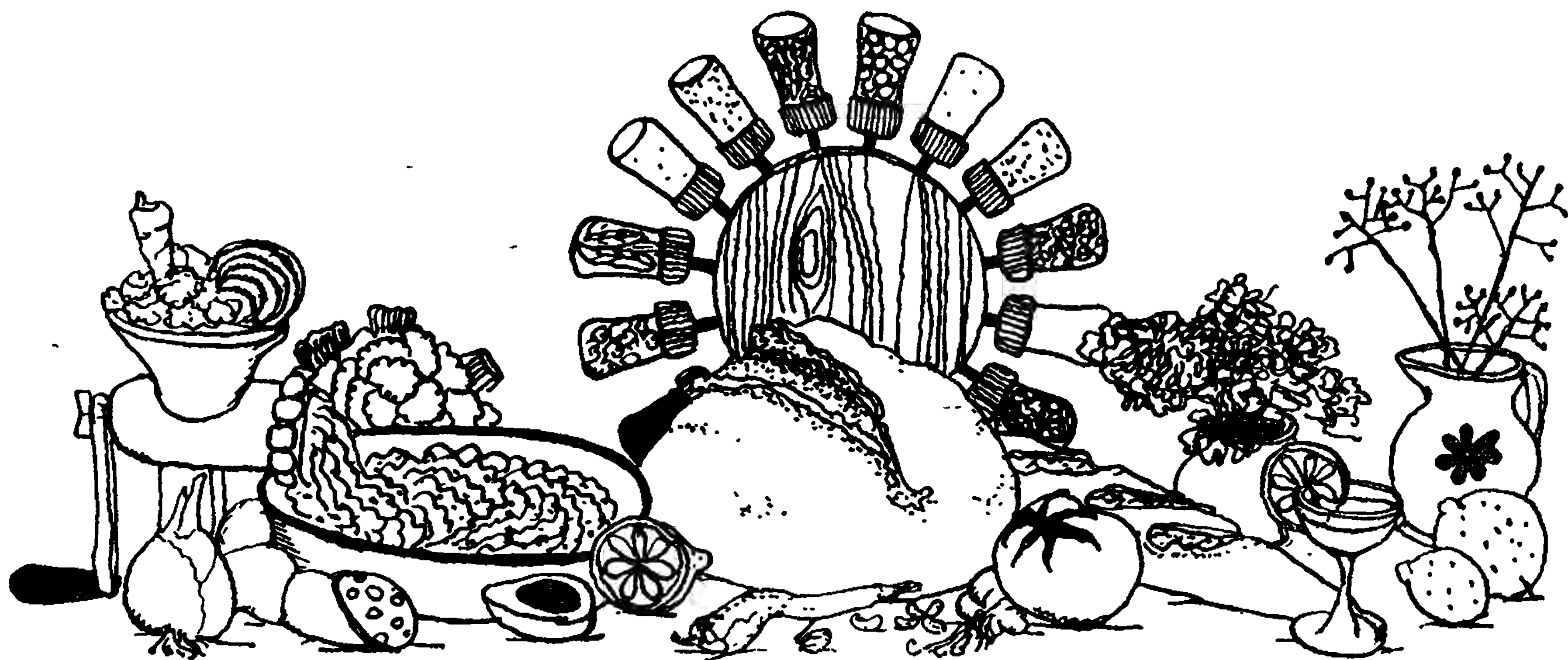
На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 5 средних картофелин, 2 средние моркови, 2 маленькие репы, 2 корня сельдерея, 2 стакана молока, 4 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. муки, рубленая зелень укропа, петрушки и соль по вкусу.

Зразы картофельные. Пшеничный хлеб размочить в молоке. Сварить в подсоленной воде очищенный картофель, размять. Мелко нарезать и обжарить в масле лук. Помешивая, добавить картофель, растопленное масло, яйца, муку, пшеничный размоченный хлеб. Сформовать зразы, обвалять в муке и обжарить на масле.

На 200 г пшеничного хлеба — 8 средних картофелин, 1 стакан молока, 2 средние луковицы, 2 яйца, 3 ч. л. муки, 2 ст. л. масла, соль по вкусу.

Вариант. Булку нарезать на куски, залить горячим молоком, дать остыть, протереть. Отварить в подсоленном кипятке очищенный картофель, протереть, добавить растопленное сливочное масло, протертую булку с молоком, яйцо, муку. Посолить, размешать. Посыпать доску мукой, раскатать приготовленную массу в колбаски, обвалять в муке, обжарить на масле.

На 200 г булки — 1 стакан молока, 5 средних картофелин, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла (в колбаску), 2 ст. л. растительного масла для обжаривания, соль по вкусу.



Зразы капустные. Капусту порубить, посолить, потушить в масле, добавляя кипяток. Готовую капусту смешать с нашинкованным и поджаренным в масле луком. Хлеб нарезать и залить горячим молоком, дать остыть, протереть, добавить в капусту растертые яйца, замоченный в молоке хлеб, растопленное масло, муку, соль. Все хорошо перемешать. Сформовать зразы, обвалять их в муке, обжарить на масле. В смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями противень или сковороду положить горячие зразы, облить сметаной, прогреть в духовке, не доводя до кипения.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ среднего кочана капусты (½ кг), ½ стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ч. л. муки, 1 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Запеканка с грибами. За несколько часов до приготовления грибы хорошо промыть в нескольких водах, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами воды. Затем в этой же воде сварить до мягкости. Готовые грибы вынуть и нарезать лапшой. В бульон всыпать панировочные сухари, шинкованные грибы, сметану и хорошо прогреть на паровой бане, не давая кипеть. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и обжарить с одной стороны на масле. На глубокую сковороду выложить всю грибную массу, сверху накрыть хлебом — поджаренной стороной вниз. Складывать так, чтобы один конец находил на другой. Сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром и запечь.

На 200 г пшеничного хлеба — 50 г сухих белых грибов, 1 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, ½ стакана сметаны, 1 ст. л. тертого сыра, 1 яйцо.

Зразы, фаршированные морковью и яблоками. Пшеничный хлеб залить кипящим молоком и оставить на 10—20 мин, затем размять и остудить. Морковь нашинковать соломкой и потушить в молоке. Яблоки (предварительно удалить семена и семенные коробки) нарезать и слегка запечь. Тушеную морковь хорошо смешать с яблоками, сахарным песком, сливочным маслом, корицей. Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить. В подготовленную сухарную массу положить растертые с сахаром яичные желтки и перемешать. Ввести взбитые яичные белки и снова осторожно перемешать. Приготовить лепешки. Сделать в каждой углубление, положить в него фарш из моркови и яблок, закрыть со всех сторон, запанировать изделия в муке, придав им овальную форму, и обжарить. Подавать со сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока (½ стакана для тушения моркови), 1 ч. л. сахарного песка, 1 морковь, 2 средних яблока, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина или растительного масла для жарения, 1 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.

Запеканка с луком и макаронами (омлет постный). Сварить макароны в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг и, когда остынут, нарезать на мелкие кусочки. Добавить пищевую соду и мелко нарезанный обваренный кипятком репчатый лук. Тертый мякиш пшеничного хлеба смешать с луком, солью, перцем, зеленью петрушки и макаронами. Выложить массу в сковороду, смазанную растительным маслом, и поставить в умеренно нагретую духовку на 10—15 мин.

На 200 г тертого мякиша пшеничного хлеба — 2 средние луковицы, 150 г макарон, ½ ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. растительного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Запеканка с морковью. Морковь очистить и слегка потушить в небольшом количестве воды, затем порубить, добавить масло, сахарный песок и использовать как фарш для запеканки. Толченые пшеничные сухари залить горячей водой, добавить яйца и масло. Всю сухарную массу хорошо размешать, половину ее положить в сковороду, смазанную ма-

слом, затем положить морковный фарш, закрыть остальным количеством сухарной массы и запечь в духовке.

На 1 стакан толченых пшеничных сухарей — 2 крупные моркови, 1 стакан воды, 3 яйца, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла.

Запеканка со шпинатом, щавелем и рублеными яйцами. Шпинат и щавель сварить в подсоленном кипятке, протереть. Сухари из пшеничного хлеба измельчить, залить горячим молоком, дать остыть, протереть. Порубить 2 сваренных вкрутую яйца Растереть 2 сырых желтка и, не переставая растирать, добавить растопленное масло, сухарную массу, шпинат и щавель, немного муки, рубленые яйца, 2 взбитых белка. Посолить и перемешать. Выложить массу в форму или противень, смазанный маслом и посыпанный сухарными крошками, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 700 г шпината, 100 г щавеля, 1 стакан молока, 4 яйца, 1½ ст. л. сливочного масла, 3 ч. л. муки, соль по вкусу.

Тыква с хлебом по-румынски. Очистить небольшую тыкву, разрезать пополам, вынуть содержимое и начинить смесью из предварительно замоченного риса, нарезанных кубиками помидоров, мелко нарезанной и обжаренной луковицы, рубленого чеснока, соли и перца. Нафаршированные половинки тыквы густо посыпать тертым хлебом и тертым сыром, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить растительное масло и довести до готовности в духовке на сильном огне в течение 15—20 мин.

На 3 стакана тертого ржаного хлеба — 1 небольшая тыква, 1 стакан тертого сыра, ¾ стакана риса, 3 средних помидора, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

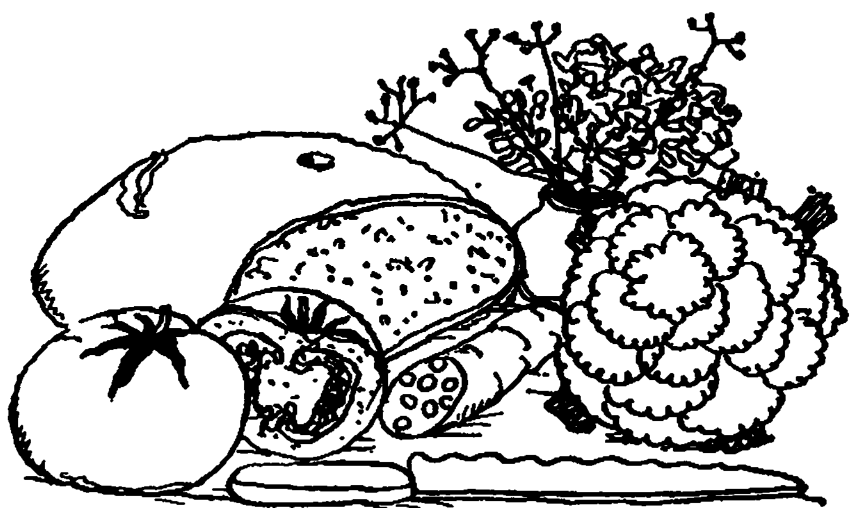
Баклажаны рубленые с хлебом (из чешской кухни). Пшеничный хлеб размочить в воде. Баклажаны испечь, очистить от кожицы и порубить. Яйцо сварить вкрутую. Яблоки очистить и удалить сердцевину. Лук и чеснок очистить. Помидоры промыть. Все пропустить через мясорубку, соединить с баклажанами, заправить сахарным песком, солью, перцем, уксусом, растительным маслом и все тщательно перемешать. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 средних баклажана, 2 небольших помидора, 1 средняя луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 яблоко, 1 ч. л. сахарного песка, 2 ч. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Капуста, фаршированная сухарями с яйцами. Сухари из пшеничного хлеба поломать, подрумянить в масле, залить горячим молоком, дать остыть.

Добавить 1 взбитое яйцо, растопленное масло, мелкорубленые укроп, петрушку и сваренные вкрутую яйца, молоко от сухарей. Посолить, перемешать. Неплотный кочан капусты надрезать крестообразно, удалить разветвления кочерыжки, обдать подсоленным кипятком. Растянуть на доске кусок марли, положить на нее капусту верхушкой кочана вниз и, отделяя один лист от другого, плотно класть между ними фарш из сухарей. Завернуть капусту в марлю, собрать концы ее в левую руку, перевязать веревочкой над кочаном; поставить тушить (верхушкой кочана вниз) в закрытой кастрюле, влив немного кипятку. По мере надобности добавлять кипяток, чтобы капуста не пригорела.

Приготовить соус на грибном бульоне. Для этого сушеные грибы промыть, сварить, процедить, мелко порубить и слегка обжарить. Муку подрумянить с маслом, развести стаканом грибного бульона, вскипятить, размешивая. Добавить сметану, грибы. Посолить и прокипятить до готовности. Готовую капусту вынуть из марли, переложить в глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпать сухарной крошкой, полить маслом, подрумянить в духовке. Лишний фарш



скатать шариками, обвалять в муке и обжарить. Перед подачей на стол уложить шарики вокруг капусты. Облить частью грибного соуса, остальной подать отдельно.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 1 небольшой кочан капусты, 1½ стакана молока, 2 ст. л. масла, 3 яйца, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.
Для соуса: 4 белых сушеных гриба, 1 ч. л. сливочного масла, ¼ стакана сметаны, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Цветная капуста, запеченная с хлебом и зеленым горошком. Поджарить ломтики пшеничного хлеба в масле. Отварить цветную капусту в соленом кипятке, обсушить ее на сите, положить в форму, добавить зеленый горошек, обжаренные ломтики пшеничного хлеба, облить соусом, посыпать толчеными сухарями, полить растопленным маслом и запечь в духовке до появления румяной корочки. Для приготовления соуса муку растереть с маслом и солью на сковороде, постепенно добавить горячее молоко и проварить до густоты.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 небольших кочана цветной капусты, 2 ст. л. толченых сухарей из пшеничного хлеба, ½ л банки зеленого горошка, 4 ст. л. топленого или сливочного масла.
Для соуса: 1 стакан молока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Цветная капуста, запеченная с хлебом и колбасой (из немецкой кухни). Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, намазать их сливочным маслом или маргарином и положить на каждый по кусочку вареной колбасы. Цветную капусту очистить, сварить в подсоленной воде до полуготовности. На сковороду, смазанную маслом, уложить слоями подготовленные ломтики хлеба с колбасой и отварную капусту. Залить смесью из молока, яиц и специй, сверху положить кусочки масла, запечь в горячей духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 средний кочан цветной капусты, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г вареной колбасы, 1 стакан молока, 2 яйца, мускатный орех или душистый перец и соль по вкусу.

Голубцы из капусты с колбасой. Отделить от капусты большие листья и ошпарить кипящей подкисленной уксусом водой, чтобы они стали мягкими. Колбасу, замоченный и отжатый пшеничный хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйца, горчицу, немного соли и перемешать. Полученный фарш положить на приготовленные листья капусты, свернуть, закрепить и обжарить голубцы на смальце или маргарине. Добавить немного кипящей воды, нашинкованных яблок и тушить, закрыв крышкой, до готовности.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 кочан капусты, 200 г вареной колбасы, 2 яйца, 2 ст. л. маргарина или смальца, 2 ст. л. горчицы, 4 средних яблока, соль по вкусу.

Помидоры, фаршированные хлебной начинкой. Помидоры вымыть, срезать с них сверху крышечки и осторожно вынуть сердцевину. Наполнить помидоры хлебной начинкой и накрыть срезанными крышечками. Помидоры сложить в кастрюлю с кусочками шпика и слегка потушить. Сердцевину помидоров протереть и приготовить томатный соус. Залить этим соусом помидоры, посолить, поперчить и тушить до готовности.

На 200 г хлебной начинки (см. с. 71) — 6 средних помидоров, 50 г шпика, соль и перец по вкусу.

Помидоры, фаршированные сухарями. Толченые сухари из пшеничного хлеба смешать с мелкорубленой зеленью петрушки, заправить маслом,

добавить рубленый чеснок, соль, перец и снова тщательно смешать. Подготовить помидоры для фарширования (см. рецепт выше), заполнить их подготовленной смесью, уложить на противень или сковороду. Смазать помидоры маслом и запечь в духовке.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 4 помидора, 4 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Помидоры, фаршированные мясом и хлебом (из уральской кухни). Помидоры хорошо промыть, срезать с нижней стороны ¼ часть, удалить семена и вырезать часть мякоти, посолить, поперчить. Подготовленные помидоры заполнить фаршем. Мясо отварное изрубить или пропустить через мясорубку, добавить зелень петрушки, укропа, мелко нарезанный и обжаренный в свином сале лук, натертый чеснок, соль, перец. Заправить небольшим количеством томатного сока, вмешать пшеничный хлеб, размоченный в бульоне. Наполнить фаршем помидоры, положить на смазанный противень, поставить в духовку и запечь в течение 20—25 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 8 крупных помидоров, 200 г отварного мяса, 2 средние луковицы, 4 зубчика чеснока, 4 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, 3 ст. л. свиного сала, 3 ст. л. томатного сока, соль и перец по вкусу.

Помидоры, фаршированные мясом и сыром (любительские). Хлеб намочить в воде и отжать. Мясо нарезать на кусочки и вместе с хлебом пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле до золотистой окраски, добавить хлеб с мясом, перемешать и немного потушить, а потом соединить с яйцом, натертым чесноком и мелкорубленой зеленью петрушки. Приправить солью и перцем.

Помидоры вымыть, обсушить, срезать с них верхнюю часть — крышечку, а затем осторожно ложечкой удалить сердцевину, стараясь не повредить кожицу. Наполнить помидоры фаршем, предварительно посыпав их панировочными сухарями, прикрыть срезанной крышечкой и уложить в кастрюлю. Залить растопленным маслом, посолить, поперчить, поставить в разогретую духовку и запечь. Когда помидоры будут готовы, посыпать острым тертым сыром.

На 200 г пшеничного хлеба — 8 средних помидоров, ½ стакана панировочных сухарей, 400 г вареного мяса, 1 яйцо, 4 средние луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан тертого острого сыра, соль и перец по вкусу.

Помидоры, фаршированные печенкой и хлебом (из румынской кухни). С помидоров срезать верхушки и вынуть сердцевину. Ломтики печени слегка поджарить в масле и пропустить через мясорубку вместе с вымоченным в молоке хлебом. Мелко нарубить репчатый лук, пассеровать, положить в фарш, добавить сырые желтки, сливочное масло, взбитые в пену белки, соль, перец. Фарш хорошо вымешать. Помидоры нафаршировать, уложить в неглубокую кастрюлю, на каждый положить по кусочку масла и поставить в горячую духовку. Сердцевину помидоров протереть через сито и полученной массой полить помидоры, когда они слегка подрумянятся. Перед подачей на стол полить помидоры сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 8 средних помидоров, 200 г печени, 2 крупные луковицы, 3 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Помидоры, запеченные в булочках. Булочки разрезать так, чтобы верхняя часть была меньше нижней. Из нижней части вынуть мякиш, смочить булочку внутри молоком, наполнить фаршем из помидоров, накрыть верхушкой булочки, смазать маслом, поместить на противень и запечь в духовке в течение 10—15 мин. Для приготовления фарша мелко нарезанный лук поджарить на масле, добавить очищенные от кожицы нарезанные помидоры, посолить и потушить 5 мин,

затем прибавить взбитые яйца. Все смешать с размоченным в молоке мякишем и поджарить.

На 4 булочки (по 50 г каждая) — 2 средних помидора, 1 средняя луковица, 2 яйца, 1 стакан молока (в том числе для смачивания булочек), 4 ст. л. молока, 2—3 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Помидоры, фаршированные хлебом и сыром (из болгарской кухни). Помидоры подготовить для фарширования, посолить по вкусу, погрузить отверстиями вниз на 1—2 мин в кипящее растительное масло и вынуть. Приготовить начинку из тертого пшеничного хлеба и тертого сыра. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки, мелко нарезанный чеснок и все хорошо перемешать. Этой начинкой наполнить помидоры и добавить в каждый по 1 ст. л. растительного масла, в которое их погружали. Уложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке 10 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г сыра, 10 средних помидоров, ¾ стакана растительного масла (желательно оливкового), 2—3 зубчика чеснока, 2 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Огурцы с хлебной начинкой (по-итальянски). Крупные огурцы очистить от кожицы, нарезать кусочками длиной 4 см, чайной ложкой выскоблить ямки глубиной 3 см и нафаршировать их хлебной начинкой, в которую добавить мелкорубленые сваренные вкрутую яйца. Кусочки огурцов положить в смазанную растительным маслом форму, смазать сверху маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке в течение 15—20 мин. Подавать вместе с картофелем и зеленью петрушки или укропа.

На 200 г хлебной начинки (см. с. 71) — 500 г огурцов, 2 яйца, ½ стакана тертого сыра, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Огурцы соленые, фаршированные сухарями. Крупные крепкие соленые огурцы очистить, разрезать пополам в длину, вырезать середину, порубить ее. Подрумянить на масле толченые сухари из пшеничного хлеба, добавить рубленые огурцы, укроп, петрушку, растопленное масло, взбитое яйцо и все перемешать. Наполнить фаршем огурцы, пригнать половинки попарно, перевязать нитками. Обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарных крошках, обжарить на масле. Если осталась начинка, скатать ее шариками, обвалять в муке, обжарить на масле и при подаче разложить на блюде вокруг огурцов.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 5 соленых огурцов, 2 яйца, 3 ст. л. масла, 3 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки и укропа.

Лук фаршированный (чиполе рипьене — из итальянской кухни). Ветчину мелко порубить, смешать с размоченной булкой. Нарубить лук, вынутый из середины луковиц, подготовленных для фарширования, смешать его с яйцом, петрушкой и сыром, добавить фарш из ветчины и булки, посолить, поперчить. Наполнить полученным фаршем луковицы. Выложить их в смазанную маслом кастрюлю. Подрумянить масло и сахарный песок, соединить их с мясным бульоном и вылить эту смесь на фаршированный лук, затем поставить кастрюлю на огонь и тушить лук 40 мин.

На 1 булочку (100 г) — 50 г ветчины, 6 средних луковиц, 1 яйцо, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. рубленой петрушки, 2 ст. л. маргарина, 1 ст. л. сахарного песка, ½ стакана мясного бульона, соль и перец по вкусу.

Репа с хлебным фаршем. Репу отварить в воде, срезать верхушки, осторожно выбрать ложкой середину, растереть ее с маслом, добавить молоко или сливки, тертый пшеничный хлеб, соль, сахар, изюм и желтки. Массу тщательно размешать и нафаршировать ею репу, накрыть срезанными верхушками, обсыпать панировочными сухарями и поставить в горячую духовку на 10—15 мин. Подавать к столу с белками, взбитыми с сахаром (4 белка и 4 ст. л. песка).

На 200 г пшеничного хлеба — 7 средних реп, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан

молока или сливок, 6 ст. л. сахарного песка, 4 ст. л. изюма, 4 яйца, 4 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Солянка грибная с хлебом. Квашеную капусту пожарить в растительном масле вместе с рубленым луком. К готовой капусте прибавить муку и хорошо перемешать. Отварить сухие грибы, мелко изрубить их, смешать с капустой, влить оставшийся грибной отвар, прибавить поджаренные кусочки ржаного хлеба, лавровый лист, поперчить и поставить на 20 мин в духовку. Ржаной хлеб нарезать кусочками, посолить и поджарить в растительном масле. Подавая блюдо к столу, сверху солянки уложить гренки.

На 200 г ржаного хлеба — 300 г квашеной капусты, 1 средняя луковица, ½ стакана растительного масла, 5 сушеных грибов, 2 лавровых листа, 1 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.

Суфле из моркови и булки. Булку нарезать, залить горячим молоком, дать остыть, протереть. Растереть желтки, смешать с булкой и молоком, добавить протертую вареную морковь, растопленное масло и сметану. Добавить взбитые белки, муку, соль. Перемешать, выложить в сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым сыром, смазать маслом, поставить в духовку, чтобы суфле поднялось и подрумянилось. К суфле подать масло или сметану.

На 200 г булки — 1 стакан молока, 3 яйца, 4 крупные моркови, ¼ стакана сметаны, 1½ ст. л. масла, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Суфле из булки и томат-пюре. Булку нарезать, залить горячим молоком, дать остыть, протереть. Растереть желтки, смешать с булкой и молоком, влить томат-пюре, растопленное масло и сметану. Добавить взбитые белки, муку и соль. Перемешать, выложить в сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым сыром, смазать маслом, поставить в духовку, чтобы суфле поднялось и подрумянилось. К суфле подать майонез.

На 200 г булки — 1 стакан молока, 3 яйца, 2 ст. л. томат-пюре, ¼ стакана сметаны, 1½ ст. л. масла, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Блюда из хлеба и мясных продуктов

Булочки, фаршированные ветчиной (из болгарской кухни). Срезать с круглых булочек верхнюю часть и удалить мякиш. Замочить мякиш в небольшом количестве молока, смешать с провернутой через мясорубку ветчиной, сливочным маслом, сметаной и наполнить булочки этим фаршем. Уложить их на смазанный маслом противень, осторожно выбить на каждую из них по яйцу, посолить и поставить в горячую духовку. Запечь до готовности в течение 10—15 мин.

На 6 круглых булочек (по 50 г каждая) — ½ стакана молока, 150 г ветчины, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 6 яиц, соль по вкусу.

Булочки, фаршированные говядиной. С нижней стороны маленьких булочек вырезать кружочки и выбрать осторожно весь мякиш, из которого приготовить фарш, добавив в него мягкую говядину, нарезанную очень мелкими кусочками, мелкорубленый и поджаренный в масле лук. Соль и перец добавить по вкусу. Нафаршировать этой смесью приготовленные булочки. Вырезанные кружочки обмазать яйцами и закрыть ими отверстия. Приготовленные таким образом булочки уложить на противень, смазанный маслом, и накрыть мокрой салфеткой, чтобы корки немного размокли, затем смазать маслом и испечь булочки в духовке. Подать к столу с соусом, приготовленным из муки, зелени петрушки и сока лимона.

Для приготовления соуса муку обжарить на сливочном масле, развести водой, вскипятить, добавить мелкорубленую зелень петрушки и сок лимона.

На 4 булочки (весом 50 г каждая) — 60 г мягкой говядины, 1 средняя луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, ½ лимона (сок), ¾ стакана воды.

Батон, фаршированный мясом и зеленью (из североафриканской кухни). Отварное мясо нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. Пшеничный батон разрезать вдоль и из каждой половины удалить мякиш. Мякиш раскрошить, смешать с миндалем, мелкорубленой зеленью и жареным мясом. Затем добавить сок лимона, 3 ст. л. бульона. Приправить солью и перцем. Полученной массой наполнить половину батона. Закрыть верхней частью и полить соусом от жарения и бульоном. Посыпать рубленой зеленью петрушки. При подаче на стол нарезать батон на порции и подать к нему зеленый салат.

На 1 пшеничный батон (400 г) — 250 г отварного мяса, 3 ст. л. сливочного масла, ½ стакана очищенного, мелко нарубленного и поджаренного миндаля или орехов, 1 лимон, 4 ст. л. мелкорубленой зелени (петрушка, мята, укроп), 3 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки для посыпки, 1 стакан бульона, соль и перец по вкусу.

Батон с начинкой из мяса и сельди. Из пшеничного батона удалить часть мякиша, затем батон смочить молоком, поместить в смазанную маслом сковороду и наполнить начинкой. Посыпать тертым сыром, смазать маслом и запечь в духовке. При подаче нарезать батон на порции и положить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой. Отдельно подать любой соус или майонез.

Для приготовления начинки мякиш хлеба размочить в молоке, пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом, мякотью селедки, вареным картофелем. Добавить рубленые яйца, растопленное сливочное масло. Смесь тщательно перемешать, поперчить.

На 1 пшеничный батон — 200 г начинки, ½ стакана тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока.

Для начинки: на 200 г мякиша батона — 200 г отварного мяса, 1 селедка, 2 ст. л. сливочного масла, 2 вареные картофелины, 2 яйца, ½ стакана молока, перец по вкусу.

Солянка хлебная с колбасой. Ржаной хлеб нарезать кубиками, обжарить вместе с нарезанной ломтиками колбасой. Пожарить лук до золотистой окраски, потушить квашеную капусту и все перемешать.

На 200 г ржаного хлеба (без корок) — 100 г вареной колбасы, 1 стакан квашеной капусты, 1 средняя луковица, 2 ст. л. растительного масла.

Котлеты с гренками в сметанном соусе. Нарезать пшеничный хлеб мелкими кубиками. Разложить на противне, смазать маслом и подрумянить в духовке. Приготовить соус: растереть муку и масло, разбавить бульоном, прокипятить до густоты, заправить сметаной, добавить горчицу, вскипятить.

Готовые мясные котлеты сложить в кастрюлю, посыпать поджаренными гренками, залить сметанным соусом и прокипятить.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 готовые котлеты.

Для соуса: 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 стакан бульона или воды, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы.

Сосиски, жаренные с хлебом и овощами (из чешской кухни). Ломтики пшеничного хлеба натереть чесноком. Сладкий перец разрезать вдоль на три части. Сосиски нарезать столбиками, лук и шпик — ломтиками. Сосиски обернуть посоленными кусками перца и надеть на вертел (такой, чтобы уместился на сковороде) вперемешку с ломтиками шпика, лука и хлеба. Пожарить все это на сковороде на разогретом подсолнечном масле. Готовое блюдо приправить острым томатным соусом или горчицей.

Подать с жареным картофелем к пиву.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 сосиски, 4 сладких перца, 2 средние луковицы, 60 г шпика, 3 зубчика чеснока, ⅓ стакана растительного масла, острый томатный соус или горчица по вкусу.

Капустная головка, фаршированная мясом и хлебом. Кочан капусты ошпарить кипятком, подержать в горячей воде в течение 5 мин и разобрать по листьям. Мясо, вымоченный и отжатый пшеничный хлеб, яйца, мелко нарезанный лук, соль, перец, тмин перемешать. Чисто вымытую марлю положить на блюдо и уложить на нее капустные листья так, чтобы в середине они находили друг на друга. Затем класть поочередно приготовленный фарш и капустные листья. После этого ткань крепко завязать и в подвешенном состоянии варить капусту в слабокипящей слегка подсоленной воде в течение 1 ч.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 средний кочан капусты, 400 г рубленого мяса, 2 яйца, 2 средние луковицы, соль, перец, тмин по вкусу.

Омлет с булкой и печенью (детская кухня). Печень вымочить, очистить от пленок, нарезать кубиками, быстро обжарить в распущенном масле, остудить, пропустить 2 раза через мясорубку, протереть сквозь сито, посолить, прибавить булку, замоченную в молоке, растереть до пюреобразного состояния (пюре должно быть по консистенции, как сметана). Приготовить омлет из 2 яиц. Когда яичница загустеет, положить на половину ее пюре из печени, накрыть быстро второй половиной (согнуть пополам), опрокинуть на горячую тарелку.

На 50 г булки — 100 г печени, ½ стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Запеканка из хлеба с печенью. Хлеб размочить в молоке, отжать и протереть. Сырую печень мелко порубить, добавить растертые желтки, топленое масло, протертый пшеничный хлеб или набухшие в молоке толченые сухари из хлеба, вылить взбитые в пену белки. Все смешать и выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями. Запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба или 2 стакана толченых пшеничных сухарей — 1 стакан молока, 200 г печени, 2 яйца, 4 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Запеканка из хлеба, колбасы и шпината (из немецкой кухни). Мелко нарезанный шпинат посолить, потушить в собственном соку и перемешать с размоченным и отжатым пшеничным хлебом, яйцами, нарезанной кубиками колбасой или мясом и пряностями. Массу поместить в смазанную маслом кольцеобразную форму (типа «чудо»), запекать в духовке. Готовое блюдо переложить на подогретую тарелку. Середину кольца можно заполнить горячим картофельным пюре или отварным рисом.

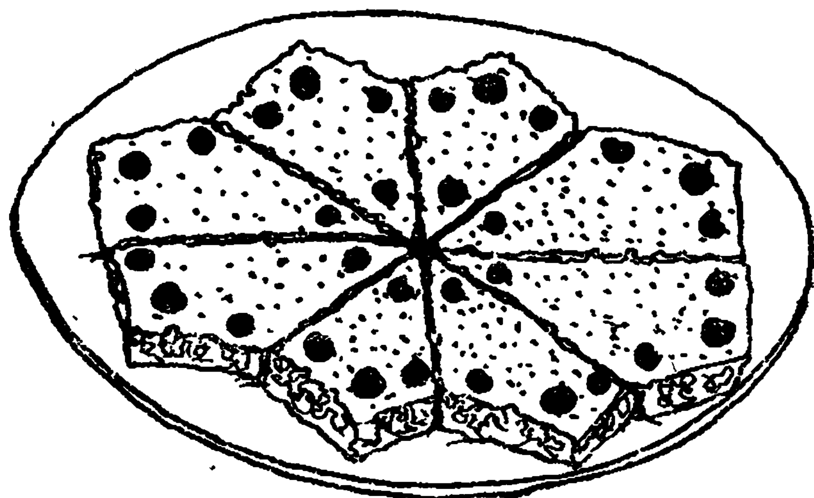
На 200 г пшеничного хлеба — 1 кг шпината, 3 яйца, 150 г колбасы или вареного мяса, 1 ст. л. маргарина, красный перец и соль по вкусу.

Блюда из хлеба и рыбы

Треска с гренками. Из пшеничного хлеба приготовить гренки, поджаренные на маргарине или растительном масле. В глубокую сковороду, смазанную маслом, налить немного майонеза и уложить слоями подготовленные гренки, отварное филе трески и нарезанный лук.

Залить майонезом и запечь в горячей духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 300 г филе трески, ½ стакана майонеза, 2 ст. л. растительного масла или маргарина, 1 луковица, соль по вкусу.



Щука с грибами и гренками. Щуку очистить, выпотрошить, промыть, удалить кости. Посолить, сложить обе половины, разрезать на куски. Положить рыбу в один ряд в кастрюлю, в промежутки положить отваренные грибы и залить процеженным бульоном, сваренным из кореньев, пряностей и рыбных костей. Добавить душистый перец горошком, лавровый лист и варить, закрыв крышкой, до мягкости рыбы. На блюдо положить гренки из пшеничного хлеба, на каждый гренок по куску рыбы и залить сметанным соусом или майонезом. Украсить сваренными грибами и ломтиками лимона. На гарнир подать горячий отварной картофель, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 кг щуки, 1 стакан отваренных грибов, 1 стакан сметанного соуса или майонеза, 1 лимон, 2 ст.л. сливочного масла.

Для бульона: 1—2 небольших корня петрушки, 1 средняя луковица, 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу.

Рыба с гренками в сметанном соусе. Отварить рыбу (без костей и кожи). Приготовить сметанный соус. Ломтики пшеничного хлеба обжарить на масле, уложить на них отваренную рыбу, залить соусом, полить сверху распущенным маслом, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями, запечь в духовке до золотистой окраски.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ кг рыбы, 1 стакан сметанного соуса (см. с. 71), ½ стакана масла, 1 стакан тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Рыбная икра, запеченная с хлебом. Икру свежей рыбы промыть, зачистить от пленок, добавить размоченный в молоке хлеб, мелкорубленый лук, соль, перец. Массу хорошо перемешать и выложить на смазанный маслом противень или сковороду. Выпекать в духовке при умеренной температуре. После остывания рыбную запеканку нарезать на порции, полить соусом с горчицей и подать к столу.

Для приготовления соуса желтки вареных яиц протереть сквозь сито и добела растереть с горчицей, сахарным песком, солью, постепенно прибавляя растительное масло. Затем развести уксусом. В готовый соус положить мелкорубленые яичные белки.

На 50 г пшеничного хлеба — 100 г икры, 1 небольшая луковица, 3 ст. л. молока, 1 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. соуса с горчицей, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, ½ ст. л. горчицы, 3—4 ст. л. уксуса, ½ ч. л. сахарного песка.

Рыбные колбаски простые. Рыбное филе пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, добавить размоченный в воде и отжатый пшеничный хлеб, мелко нарезанный и поджаренный в масле лук, посолить и поперчить. Все тщательно смешать и пропустить через мясорубку. Из полученного фарша сформовать колбаску. Поместить ее в полотняную салфетку, завязать и сварить в рыбном бульоне в течение 10 мин. Сваренную колбаску вынуть из салфетки, нарезать ломтиками, разложить по тарелкам на гренки из пшеничного хлеба и залить рыбным бульоном (ухой).

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г рыбного филе, 1 средняя луковица, 1 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Запеканка хлебная с сельдью. Пшеничный хлеб размочить в воде или молоке, туда же положить очищенную сельдь, из которой вынуть все косточки, обжаренный лук, яйца, размягченное сливочное масло и отварной растертый картофель, немного перца и мускатного ореха. Все тщательно размешать до однородной массы, поместить в форму, смазанную маслом, поставить в нагретую духовку и запечь в течение 20—25 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 сельдь, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 крупная луковица, 2 средние вареные картофелины, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец и мускатный орех по вкусу.

Запеканка хлебная с сельдью и говядиной. Сельдь предварительно вымочить в чае или молоке. Очистить от костей и кожицы. Сварить мясо. Булку намочить в воде и отжать. Сельдь, мясо, хлеб очень мелко нарезать, хорошо перемешать. Добавить перец, сметану, сливочное масло, обжаренный лук, яйца. Опять тщательно перемешать. Готовую массу выложить в неглубокую кастрюлю, обмазанную сливочным маслом и обсыпанную толчеными сухарями. Поставить в нагретую духовку и запечь в течение 20—30 мин.

На 100 г пшеничного хлеба — 1 сельдь, 200 г говядины, ½ стакана сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1—2 яйца, 1 средняя луковица, перец по вкусу.

Запеканка из хлеба и трески. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, залить их молоком или бульоном и дать набухнуть. Филе трески промыть, натереть солью, обвалять в пшеничной муке и обжарить в хорошо разогретом растительном масле. Обжаренную треску и пшеничный хлеб, замоченный в молоке, уложить слоями в форму, смазанную маслом, залить взбитыми яйцами и запекать около 30 мин в духовке.

Запеканку полить растопленным сливочным маслом, подать с салатом из свежих овощей.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г филе трески, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 1½ стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Запеканка из хлеба, сельди и картофеля. Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, вареным картофелем и луком. В фарш добавить яйцо, перец, все тщательно перемешать и уложить массу на противень, смазанный маргарином и густо посыпанный панировочными сухарями. Поверхность смазать сырым яйцом и сметаной. Запечь в духовке. Готовую запеканку выложить на блюдо и разрезать на порции. Подать с томатным соусом или сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г сельди, 1 стакан молока, 3 картофелины, 2 луковицы, 2 ст. л. маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, перец и соль по вкусу.

Запеканка с рыбой и майонезом (к **праздничному столу**). Рыбное филе (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить поджаренный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, 1 яйцо и белки 2 яиц, все хорошо перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец и хорошо вымешать. Подготовленную массу выложить ровным слоем на смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке. Запеканку охладить и нарезать квадратами или прямоугольниками. Взбить в пышную массу сливочное масло, прибавить майонез, растопленный желатин и хорошо смешать. Разделить массу на 4 части. В одну добавить мелкорубленую зелень, во вторую — протертые сваренные яичные желтки, третью и четвертую оставить светлыми. Один квадрат смазать массой, смешанной с зеленью, второй — массой с яичными желтками, третий массой из сливочного масла, майонеза и растопленного желатина. Бока смазать массой из сливочного масла, майонеза и растопленного желатина, обсыпать панировочными сухарями. Украсить сваренной и нарезанной (фигурками) морковью.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 500 г филе любой рыбы, 2 средние луковицы, 100 г сливочного масла, ¾ стакана майонеза, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. желатина, 3 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 средняя морковь, 1 ст. л. мелкорубленой зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Клецки, вареники

Клецки из сухарей. Сливочное масло слегка разогреть, растереть добела с желтками, добавить немного

соли, влить воды, добавить толченых сухарей из пшеничного хлеба, чтобы получилось тесто такой консистенции (густоты), какая необходима для приготовления клецек. После набухания теста набирать его чайной ложечкой и опускать в кипящую воду до всплытия. Готовые клецки подать к столу с маслом.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — ½ стакана воды, 2 яичных желтка, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Клецки сухарные в сметане (из **белорусской кухни**). Сухари из пшеничного хлеба замочить в молоке. Когда размокнут, добавить яйцо, муку, хорошо размешать. Из приготовленной массы сформовать шарики весом по 15—20 г. Опустить шарики в кипящую воду, и, как только всплывут, откинуть на дуршлаг, положить в сковороду, заправить сливочным маслом, залить сметаной, посыпать сверху панировочными сухарями и запечь в духовке.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Клецки ароматизированные. Пшеничный хлеб нарезать мелкими кубиками и размочить в горячем молоке. Постепенно помешивая, добавить муку, яйца, соль и мускатный орех или перец. Из теста сформовать клецки и сварить их при слабом кипении в подсоленной воде. Нарезать ветчину или колбасу, слегла обжарить с луком, добавить очищенные и нарезанные помидоры, молотые сухари, соль, тмин. В последний момент заправить сливочным маслом и залить этой смесью сваренные клецки.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 100 г ветчины или колбасы, 1 луковица, 3 помидора, 2 ст. л. молотых сухарей, ½ ч. л. тмина, 1 ст. л. жира, 1 ст. л. сливочного масла, соль и мускатный орех или перец по вкусу.

Клецки с печенью (**из венгерской кухни**). Пшеничный хлеб размочить в молоке, размять, смешать с яйцами, прибавить специи. Печень измельчить. Лук и петрушку пассировать в жире. Смешать все вместе в однородную массу. Добавить панировочные сухари, чтобы можно было сформовать клецки. Дать постоять этой массе 30 мин, затем скатать клецки величиной с грецкий орех и отварить в подсоленной воде. Подать к столу со сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г печени, 1 стакан молока, 2 яйца, по 2 ст. л. нарезанного лука и зелени петрушки, 3 ст. л. жира, 3—4 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Клецки с овощами (**из югославской кухни**). Ломтики пшеничного хлеба нарезать кубиками, слегка обжарить в сливочном масле и хорошо перемешать с яйцами, молоком и мукой. Овощи очистить, мелко нарубить, обжарить в половинном количестве масла, добавить молоко или воду и тушить до готовности на очень слабом огне. Затем добавить хлебную массу, посолить, поперчить и сформовать из нее клецки. Опустить клецки в подсоленный бульон (кипяток) и варить 10 мин, затем отбросить на сито и переложить в мисочку. Панировочные сухари обжарить в оставшемся количестве сливочного масла и посыпать ими клецки при подаче на стол.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 кг различных овощей (морковь, капуста, цветная капуста, картофель), 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана молока, ½ стакана пшеничной муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Галушки из пшеничных сухарей (**из украинской кухни**). Яйца растереть с сахаром, добавить толченые сухари из пшеничного хлеба, растопленное сливочное масло, молоко, соль. Массу хорошо вымешать и дать ей постоять 30 мин, затем разделать на галушки и сварить в кипящей подсоленной воде. При подаче на стол полить сливочным маслом.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 2 яйца, 1½ ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана молока, соль по вкусу.

Галушки с картофелем (по-польски). Кубики пшеничного хлеба поджарить в сливочном масле. Сырой картофель натереть, отжать и облить одним стаканом горячего молока. Добавить к картофелю взбитое яйцо, соль, отваренную в ½ стакана молока манную крупу, хорошо размешать. Тесто разделить на галушки, в каждой из них сделать углубление, куда положить по кубику поджаренного хлеба, после чего галушки защипать (как вареники) и сварить их в слегка подсоленной воде. Подать к столу со сливочным маслом или сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 500 г сырого картофеля, 1½ стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Кнедлики с печенью (по-чешски). Пшеничный хлеб нарезать кубиками. Печень, шпик, лук и зелень провернуть через мясорубку и смешать с хлебными кубиками. В молоке развести муку и яйцо, вылить на приготовленную массу и оставить на 20 мин, прикрыв крышкой. Затем по желанию приправить зеленью петрушки и посолить. Из этой массы сформовать клецки, слегка обвалять их в картофельной муке и сварить в подсоленной воде. Варить на слабом огне 10—15 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г печени, 20 г шпика, 1 луковица, ½ стакана молока, 2 ст. л. картофельной муки, соль и зелень по вкусу.

Вареники из творога с сухарями. Сливочное масло растереть с желтками, посолить, добавить протертый творог, муку, молотые сухари из пшеничного хлеба и осторожно перемешать все со взбитыми белками. Из приготовленного теста сформовать небольшие шарики и варить их в подсоленной воде при слабом кипении 7—10 мин. Когда вареники всплывут, откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде, полить маслом и посыпать молотыми поджаренными сухарями.

На 1 стакан молотых сухарей из пшеничного хлеба — 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Вареники с изюмом и хлебом. Творог протереть, добавить тертый пшеничный хлеб, сахарный песок, изюм, взбитые яйца, посолить и все тщательно смешать до получения однородной массы. Из приготовленного теста сформовать круглые шарики, обвалять их в муке и сварить в подсоленной воде. Готовые вареники откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), полить маслом и посыпать тертым хлебом.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г творога, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. изюма, соль по вкусу.

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ, НАЧИНКИ ИЗ ХЛЕБА



В этот раздел вошли соусы, приправы и начинки, непременным компонентом которых является черствый хлеб.

Соусы и приправы предназначены для различных кушаний из мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Они дополняют вкус основных блюд, делают их более сочными, питательными, порой более привлекательными на вид.

Приготовление соусов в старину считалось большим искусством. Старинные рецепты наиболее изысканных соусов и приправ отличаются большим разнообразием компонентов, начиная от простой пшеничной муки и кончая самыми дорогими винами.

В состав многих соусов входят хлеб, орехи, лук, перец, соль и другие добавки.

Одним из основных условий приготовления высококачественных соусов и приправ является строгое выполнение требований рецепта.

Соусы и приправы

Соус ароматизированный (**традиционный английский соус к мясу**). Вскипятить молоко и положить в него луковицу, нашпигованную гвоздикой, и щепотку мускатного ореха. Кипятить на слабом огне 30 мин. Добавить тертый хлеб, соль, перец и половину всего количества масла. Все хорошо перемешать и взбить с помощью вилки. Прокипятить в течение 20 мин на очень слабом огне, беспрерывно помешивая. Затем удалить луковицу, прибавить оставшееся масло и сливки. Подать в горячем виде к мясному блюду.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ л молока, 1 луковица, ¼ ч. л. молотой гвоздики, 1 ч. л. мускатного ореха, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сливок, соль и перец по вкусу.

Соус с лимоном. Толченые пшеничные сухари слегка поджарить на сухой сковороде, затем соединить их с

горячим растопленным сливочным маслом, добавить соль и лимонный сок.

Подавать к отварной цветной капусте, кабачкам и другим овощам.

На 4 ст. л. толченых сухарей из пшеничного хлеба — 6 ст. л. сливочного масла, 1 лимон (сок), соль по вкусу.

Соус с хреном. Сливочное масло растереть с мукой. Добавить толченые сухари из пшеничного хлеба, хрен, соль, уксус, воду. Все тщательно перемешать и прокипятить. Подавать горячим к мясным блюдам.

На 4 ст.л. толченых сухарей из пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. натертого хрена, 2 ст. л. уксуса, 2 стакана воды, соль по вкусу.

Соус с чесноком и орехами. Пшеничный хлеб замочить в холодном молоке и, когда он набухнет, отжать. Грецкие орехи очистить, поджарить, снять пленку и тщательно растереть. Хлеб и орехи смешать, добавить растертый чеснок, тщательно перемешать, протереть через сито, поместить в эмалированную миску или кастрюлю и в приготовленную массу, постоянно помешивая, влить тонкой струей растительное масло (лучше оливковое или кукурузное). Когда масса приобретет консистенцию густой сметаны, заправить ее солью, уксусом, лимонной кислотой и хорошо вымешать.

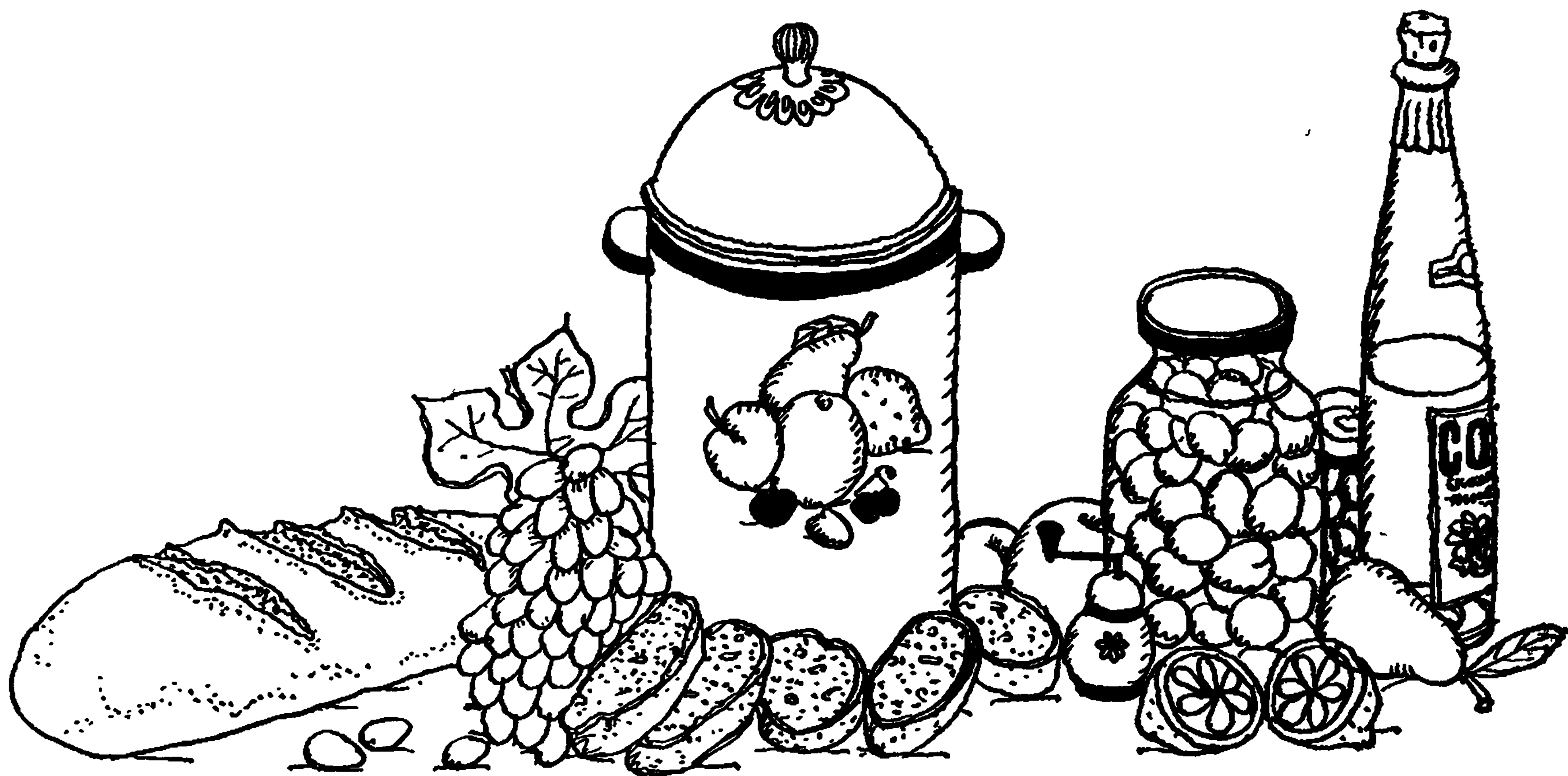
Подавать ко вторым блюдам из овощей, мяса.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 20 грецких орехов, 6 долек чеснока, ¾ стакана растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль и лимонная кислота по вкусу.

Соус молочный. Пшеничный хлеб замочить в холодном молоке и проварить, как кашу. Хлебную кашу соединить с костным бульоном и варить до желаемой густоты. Добавить сметану, натертый хрен, соль, сахарный песок. Снять с огня и заправить маслом. Можно подавать к вареному мясу, овощам или как второе блюдо.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ л молока, ½ л костного бульона, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. натертого хрена, 1 ч. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Соус со сливками. Нарезать луковицу тонкими колечками, положить в кастрюлю, залить водой, добавить перец, мускатный орех и тушить до мягкости. Затем слить отвар на пшеничные толченые сухари, накрыть их тарелкой и, когда набухнут, размять их, соединить с луком. Туда же добавить сливки и сливочное масло, посолить и на легком огне потушить



10 мин. Подавать к овощным, крупяным, мясным и др. блюдам.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан сливок, ½ стакана воды, 1 большая луковица, 1 ст. л. сливочного масла, мускатный орех, перец и соль по вкусу.

Соус сметанный. Натертый пшеничный хлеб залить уксусом, добавить сметану и хорошо взбить. Затем добавить натертый хрен, соль, сахарный песок. Все тщательно перемешать.

Подавать в холодном виде к отварному мясу и рыбе.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан натертого хрена, 2 ст. л. уксуса, 1 стакан сметаны, 2 ч. л. сахарного песка, соль по вкусу.

Приправа из сухарей. Толченые сухари из пшеничного хлеба поджарить до темно-янтарного цвета на сливочном масле (сливочное масло положить на сковороду, поставить ее на плиту и, когда масло закипит, всыпать толченые сухари). Подавать как приправу к бульонам, супам, цветной капусте.

На 4 ст. л. толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1 ст. л. сливочного масла.

Приправа с ливерной колбасой. Пропустить поджаренную на масле ливерную колбасу через мясорубку, добавить тушенный в масле мелко нарезанный лук, петрушку, укроп, поджаренный тертый пшеничный хлеб, воду посолить, поперчить. Все тщательно перемешать и использовать как приправу к овощам.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г ливерной колбасы, 2 небольшие луковицы, по 2 ст. л. мелкорубленых петрушки и укропа, 50 г сливочного масла, ½ стакана воды, соль и перец по вкусу.

Начинки

Начинка с луком. Кусочки пшеничного и ржаного хлеба размочить в воде, хорошо отжать и смешать с мелко нарезанным и слегка поджаренным в растительном масле или маргарине луком. Добавить яйцо, мелкорубленую зелень укропа и петрушки, перец и соль. Все тщательно перемешать. Использовать для фарширования помидоров, кабачков, перца.

На 200 г хлеба (100 г пшеничного и 100 г ржаного) — 1 стакан воды, 2 средние луковицы, 2 ст. л. растительного масла или маргарина, 1 яйцо, по 1 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки и укропа, перец, тмин и соль по вкусу.

Начинка с яйцами и грибами. Растопить в кастрюле сливочное масло, влить в него тщательно взбитые яйца. Поставить на плиту на слабый огонь до получения жидкой яичницы, которую тщательно растереть. Затем добавить к ней натертый пшеничный хлеб, 2 сырых яйца, сливки, мелко нарезанные, предварительно отваренные грибы, зелень петрушки, истолченные орехи, соль. Все тщательно смешать. Использовать для фарширования помидоров и кабачков.

На 200 г пшеничного хлеба — 8 яиц (из них 6 для приготовления яичницы и 2 для фарша), 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сливок, 4 мелко нарезанных гриба, 2 ст. л. истолченного ореха, 1 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Начинка с яблоками и сельдью. Пшеничный хлеб намочить в воде и отжать, пропустить через мясорубку вместе с очищенной сельдью, репчатым луком, свежими яблоками без кожуры и сердцевины. К этому фаршу добавить рубленые яйца, растительное масло, молотый перец, уксус и все взбить. Использовать для фарширования вареного картофеля, свежих огурцов и помидоров. Сверху блюдо полить майонезом и посыпать рубленой зеленью.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яблока, 2 сельди, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, молотый перец по вкусу.

Фарш с колбасой для голубцов. Пшеничный хлеб нарезать на кусочки и замочить, после набухания отжать. Добавить мелко нарезанную вареную колбасу, предварительно замоченные и мелко нарезанные грибы, яйца, соль, перец и все хорошо перемешать. Полученную массу использовать для фарширования голубцов.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г вареной колбасы, 8 сушеных грибов, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Начинка с картофелем для птицы. Нарезанный кубиками пшеничный хлеб обжарить на сливочном масле до золотистой окраски. Мелкорубленые лук, петрушку, укроп обжарить на растительном масле. Соединить все с жаренным кубиками картофелем, обжаренными кусочками сосисок и полить растопленным маслом. Использовать для фарширования индейки, утки.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 картофелины, 2 луковицы, 4 ст. л. мелкорубленых петрушки и укропа, 2 сосиски, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Начинка с клюквой для птицы. Засыпать давленую свежую клюкву сахарным песком и по истечении часа смешать с поджаренными на масле кубиками пшеничного хлеба, поперчить, посолить и осторожно перемешать.

Использовать для фарширования жареной индейки, курицы, утки.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 стакана клюквы, ½ стакана сахарного песка, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

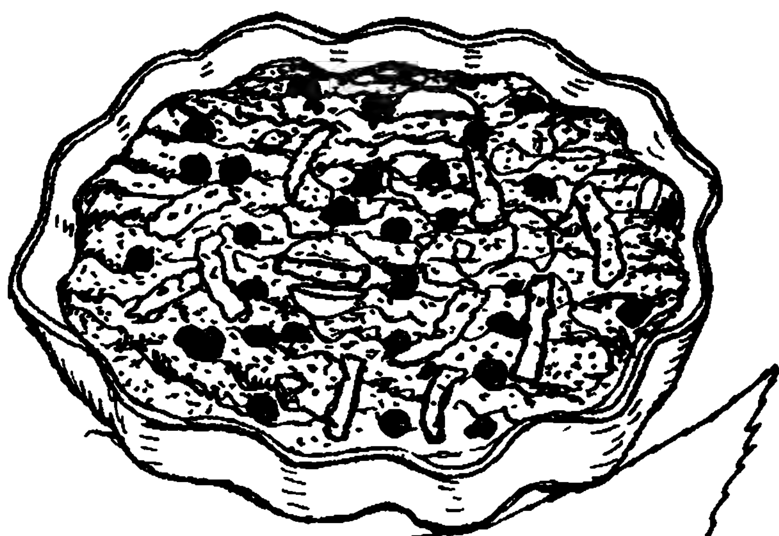
Начинка с яблоками для птицы. Лук, петрушку, укроп потушить в растопленном масле. Смешать с нарезанным кубиками пшеничным хлебом, изюмом, мелко нарезанными яблоками, добавить немного кипяченой воды и размешать. Использовать для фарширования птицы.

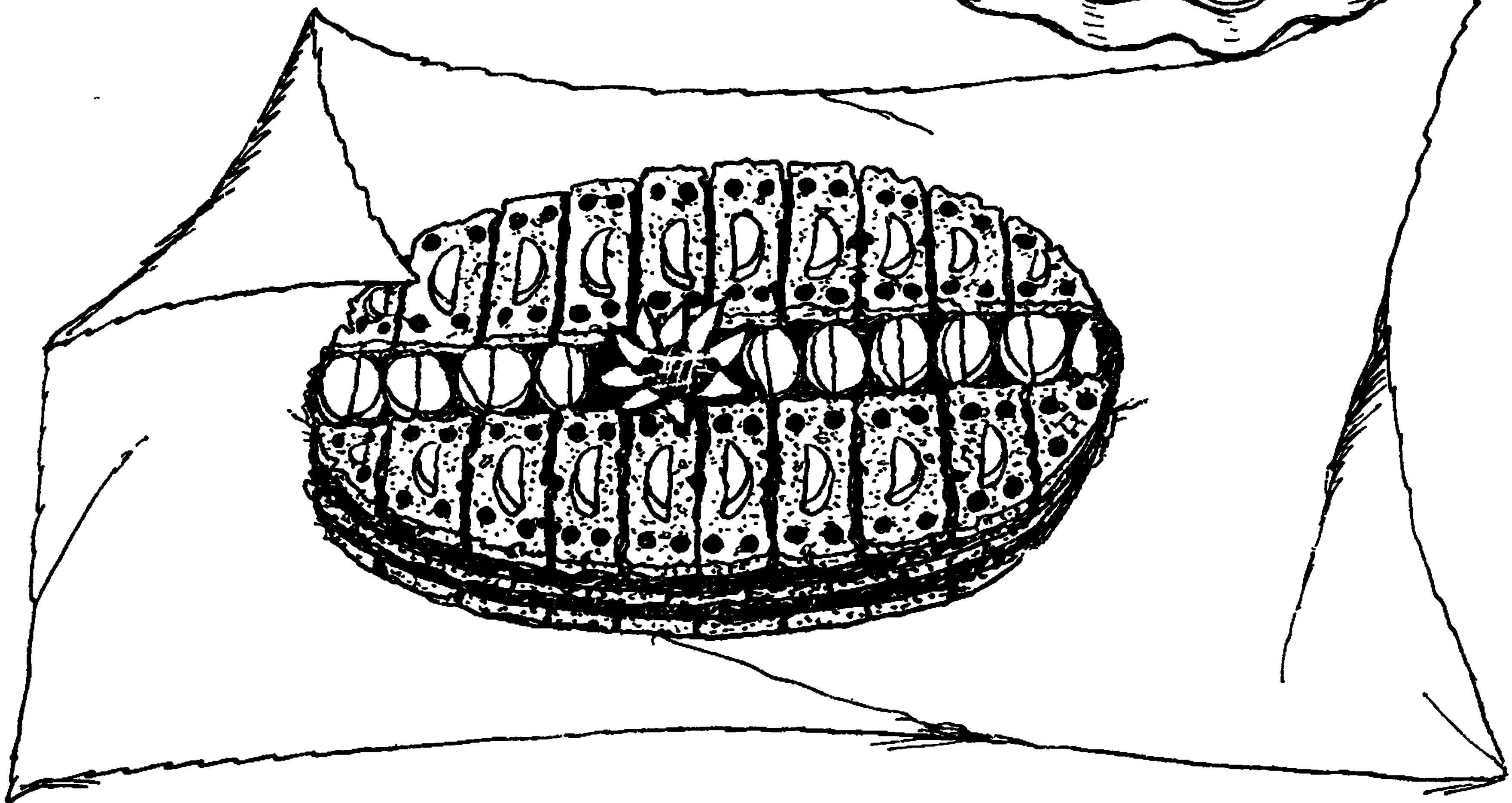
На 200 г пшеничного хлеба — 2 большие луковицы, 3 средних яблока, 2 ст. л. изюма, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. мелкорубленой зелени петрушки и укропа, ½ стакана воды.

Начинка с творогом для блинов (из венгерской кухни). Протертый через дуршлаг свежий творог смешать с нарезанным кубиками пшеничным хлебом, сметаной, сахаром, тертой лимонной цедрой, изюмом, желтками и сбитыми в крепкую пену белками. Массу хорошо вымешать до однородного состояния и использовать как начинку для готовых блинов, которые затем рекомендуется уложить в форму, залить смесью сметаны и сливочного масла и поджарить.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г творога, ½ стакана сметаны, ½ стакана сахарного песка, 1 ст. л. изюма, 2 яйца, лимонная цедра по вкусу.

ШАРЛОТКИ, ЗАПЕКАНКИ, ПУДИНГИ





Во многих странах мира с хлебом приготовляют вкусные питательные и разнообразные изделия, называемые по способу их получения запеканками.

В составе запеканок помимо пшеничного и ржаного хлеба входят яйца, грибы, сыр, различные мясные и рыбные продукты.

Хлебные запеканки — традиционные блюда в национальных кухнях многих народов СССР, Польши, Чехословакии, Болгарии, Австрии, Ирландии, Англии.

К национальным английским блюдам относятся знаменитые пудинги, без которых не обходится ни один праздник в Британии. Пудинги любят не только англичане.

Многим народам известны рецепты приготовления изделий типа запеканки из муки, риса или другой крупы, хлеба с приправами из яиц, молока, пряностей, сладостей, фруктов, изюма, орехов.

Пудинги запекают в духовом шкафу или варят в специальной форме в водяной бане или на пару. Варить пудинги рекомендуется также в кипящей воде, заворачивая в специальные салфетки из марли, тонкого полотна или другой легкой натуральной ткани.

Здесь приведены способы приготовления пудингов на любой вкус: молочных, овощных, фруктовых — с изюмом, орехами, лимонами, яблоками, вишнями, сливами.

Особо приготовленные фруктовые запеканки называются шарлотками. Блюдо это было привезено в Россию в XIX в. Первоначально его готовили из хлеба, сухарей и яблок, позднее стали делать с вишнями, абрикосами, грушами и даже ананасами.

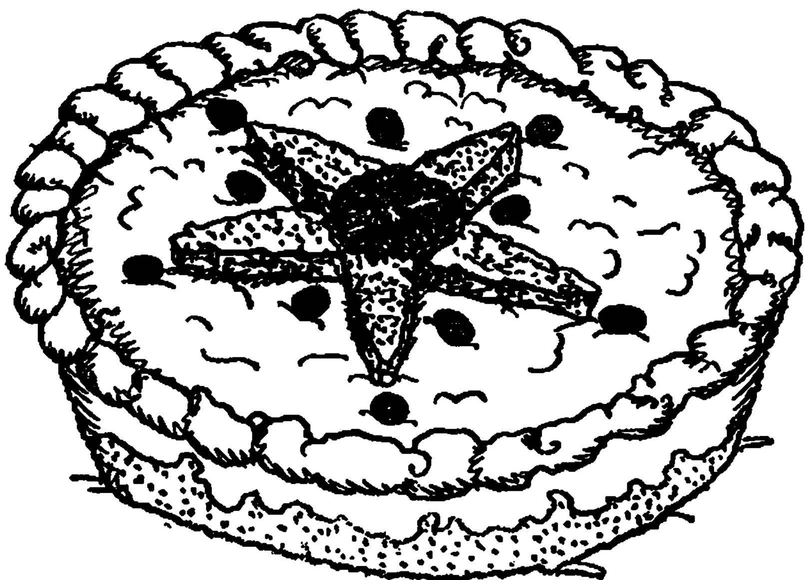
Считают, что шарлотку изобрел придворный кулинар в Париже в XVIII в. и назвал ее по имени своей возлюбленной Шарлотты. Теперь это блюдо любимо не только во Франции, но и во многих других странах.

Шарлотки из пшеничного хлеба

Шарлотка с яблоками. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, замочить в смеси яиц и молока. Яблоки (лучше антоновские) нарезать тонкими ломтиками и перемешать с сахарным песком (по желанию добавить молотую корицу, ванильный сахар и натертую лимонную цедру). Глубокую форму (шарлотница) смазать маслом и посыпать панировочными сухарями; дно и бока формы выложить замоченными в смеси яиц и молока ломтиками хлеба. В форму чередующимися слоями положить подготовленные яблоки и ломтики хлеба; на каждый ряд класть по кусочку сливочного масла. Верх разровнять, смазать сливочным маслом или яйцом. Запечь шарлотку в духовке. Посыпать сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 яйца, 1 стакан молока, 4 средних яблока, ½ стакана сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, корица, ванильный сахар и лимонная цедра по вкусу.

Шарлотка с яблоками и изюмом (из болгарской кухни). Пшеничный хлеб без корок нарезать тонкими ломтями, пропитать растопленным маслом и обложить ими дно и бока смазанной маслом и обсыпанной панировочными сухарями формы. Яблоки сорта шафран (не разваривающиеся при жарении) очистить, удалить семечки, нарезать тонкими ломтиками, поджарить в небольшом количестве масла, перемешать с изюмом и охладить. Наполнить яблочной массой середину формы. Сверху покрыть корками того же хлеба. Залить яично-молочной смесью, закрыть крышкой и выпекать в духовке при умеренной температуре 40—50 мин. Перед подачей крышку снять, а форму опрокинуть на тарелку. Подавать с абрикосовым соусом.



На 200 г пшеничного хлеба — 8 средних яблок, 2 ст. л. изюма, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, ½ стакана молока, 1 яйцо, 1 стакан абрикосового соуса.

Шарлотка с фруктами и орехами. Нарезать пшеничный хлеб ломтиками. Смазать маслом форму и обложить ее дно ломтиками хлеба, обмакнув их в молоко. Посыпать ломтики хлеба сахаром, уложить на них мелко нарезанные спелые персики или груши. Фрукты посыпать толчеными орехами и полить сливочным маслом. Затем уложить второй слой хлеба и фруктов. Последний слой из хлеба полить сливочным маслом. Залить яйцами, взбитыми с подслащенным и ароматизированным ванильным сахаром молоком. Выпекать шарлотку в духовке при умеренной температуре в течение 30—35 мин. Когда она будет готова, опрокинуть ее на блюдо, нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана молока, 0,3 кг персиков или груш, ⅓ стакана толченых орехов, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахарного песка, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. сахарной пудры.

Шарлотка с черноплодной рябиной. Ломтики пшеничного хлеба замочить в яично-молочной смеси. Подготовленные ягоды черноплодной рябины засыпать сахарным песком, добавить тертый без кожуры лимон или тертые антоновские яблоки. В форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, послойно выложить ломти хлеба и фруктовую массу. Верхний слой из ломтиков хлеба

залить яично-молочной смесью. Запечь шарлотку в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 стакана черноплодной рябины, 1 лимон или 2 средних яблока, ½ стакана сахарного песка, 1 ст. л. жира, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Шарлотка с инжиром. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, замочить в яично-молочной смеси. Слегка проварить инжир в сахарном сиропе и смешать с тертым лимоном. В форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, послойно выложить ломти хлеба и фруктовую смесь, залить яично-молочной смесью. Запечь шарлотку в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 яйца, ½ л молока, 500 г инжира, 2 ст. л. сахарного песка, 1 лимон, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Шарлотка с вишней или сливами (**из польской кухни**). Пшеничный хлеб нарезать ломтиками. Вишню или сливу промыть, удалить косточки, слегка отжать сок, пересыпать плоды сахарным песком. Молоко разболтать с яйцами, добавить сахарный песок. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, положить ломтики хлеба, смоченные в молочно-яичной смеси, на них — слой вишен (и так 3—4 раза). Прикрыть ломтиками хлеба, залить оставшейся яично-молочной смесью, поставить в горячую духовку и запечь в течение 30—40 мин. Когда шарлотка сверху подрумянится, выложить на круглое блюдо, посыпать сахарным песком, смешанным с ванильным сахаром.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан вишни или слив, ½ стакана сахарного песка, ½ стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. л. панировочных сухарей, ½ ч. л. ванильного сахара.

Шарлотка со смородиной. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками. Подготовить ягоды. Смородину перебрать, промыть и растереть с сахарным песком. На дно смазанной жиром формы выложить слой ягод, затем ломтики хлеба, посыпать их смесью сахарного песка, корицы и измельченных хлебных корок. Сверху положить опять слой ягод. Форму прикрыть крышкой, поставить шарлотку в горячую духовку, через 15—20 мин снять крышку, смазать поверхность шарлотки маслом или маргарином и запекать еще 15 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 1½ стакана смородины, ½ стакана сахарного песка, ⅓ ч. л. корицы, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Шарлотка с повидлом. Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, намазать их повидлом и соединить попарно. Уложить в смазанную маслом форму и залить желтками, взбитыми с молоком. Взбитые с сахарной пудрой в пену белки нанести на ломтики после того, как они впитают молочную смесь. Запечь в умеренно нагретой духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана повидла, 1 стакан молока, 3 яйца, 2 ст. л. сахарной пудры или сахарного песка.

Шарлотка с творогом. Ломтики пшеничного хлеба смочить в смеси яиц, взбитых с молоком. Творог перемешать с небольшим количеством молока и протереть через сито. Добавить панировочные сухари, сахар и пшеничную муку. Форму смазать маслом, на дно формы положить ломтики хлеба, а на них слой творога, затем опять ломтики хлеба и творога. Так чередовать слои до заполнения формы; сверху положить ломтики хлеба, на них кусочки сливочного масла или маргарина, посыпать сахарным песком и запечь в духовке при слабом нагреве до появления румяной корочки.

На 200 г пшеничного хлеба — 500 г творога, ½ л молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. сахарного песка (из них 2 ст. л. для творога и 1 ст. л. для посыпки ломтиков хлеба, уложенных на поверхности шарлотки), 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина.

Шарлотка с брынзой (папарэ с брынзой — из румынской кухни). Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной в палец и замочить в молоке. Кастрюлю (желательно глиняную) смазать маслом, уложить в нее ряд ломтиков хлеба и посыпать их тертой брынзой, затем положить новый слой хлеба и брынзы. Кастрюлю не следует очень переполнять, так как папарэ при запекании увеличивается в объеме. Поверхность папарэ смазать сливочным маслом, яйцом, взбитым с молоком, посыпать немного солью и каким-нибудь тертым сыром.

Запекать шарлотку в духовке в течение 45 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана молока, 50 г брынзы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. тертого сыра, соль по вкусу.

Шарлотки из ржаного хлеба и сухарей

Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками. Натереть на терке мякиш ржаного хлеба. Очистить кислые яблоки, мелко нарезать их, пересыпать сахарным песком. Намазать пожирнее дно формы маслом, положить вниз слой тертого хлеба, а затем яблоки и засыпать опять слоем тертого хлеба, полить сверху маслом и запечь в духовке.

На 200 г ржаного хлеба — 3 средних яблока, ½ стакана сахарного песка, 3 ст. л. сливочного масла.

Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками и патокой. Натереть мякиш ржаного хлеба. Очистить и нарезать яблоки. Глубокую форму жирно смазать маслом, смешанным с патокой, обсыпать панировочными сухарями и выложить в нее слоями яблоки и натертый хлеб, смазывая каждый слой сливочным маслом и патокой. Так чередовать, пока сковорода не заполнится. Верхний слой должен быть из хлеба. Залить молоком, посыпать сахарным песком и запечь в духовке до золотистой окраски. Подать на стол со сливками.

На 2 стакана тертого ржаного хлеба — 5 средних яблок, по 4 ст. л. патоки и сливочного масла, 2 ст. л. сахарного песка, 1 стакан молока.

Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками ароматизированная. Натереть мякиш ржаного хлеба, добавить кусочки масла, лимонную цедру, сахарный песок, толченую гвоздику. Яблоки нарезать ломтиками, добавить сахарный песок, корицу, лимонную цедру, белое вино, слегка потушить, чтобы яблоки не разварились. Смазанную маслом форму обсыпать панировочными сухарями, положить половину массы из ржаного хлеба, потом яблоки, сверху опять хлеб. Выпечь шарлотку в духовке в течение 35—40 мин.

На 2 стакана тертого ржаного хлеба — 6 средних яблок, ¾ стакана сахарного песка, цедра 1 лимона, ¾ стакана белого вина, 4 ст. л. сливочного масла, по ½ ч. л. корицы, гвоздики, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками и сметаной. Натереть на терке ржаной хлеб. Кислые яблоки очистить, удалив сердцевину, мелко нарезать. Смазать форму маслом, обсыпать панировочными сухарями, положить рядами натертый хлеб и яблоки, посыпать сахаром, положить между рядами кусочки сливочного масла, растереть желтки со сметаной и сахаром, смешать со взбитыми белками, облить шарлотку и поставить ее в горячую духовку на 40—45 мин. Подать со сливками и сахаром.

На 2 стакана тертого ржаного хлеба — 5 яблок, ½ стакана сахарного песка, 5 ст. л. сливочного масла (из них 2 ст. л. для смазывания формы), 2 яйца, ½ стакана сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Шарлотка из ржаного хлеба с грушами. Ржаной хлеб или хлеб из пшеничной обойной муки (черный

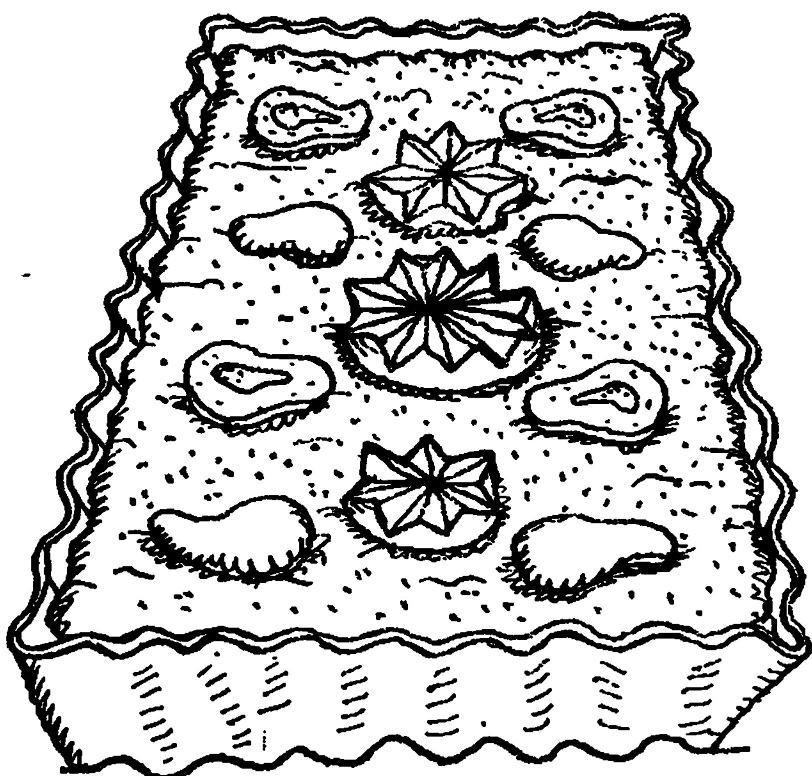
пшеничный хлеб) натереть на терке, добавить сахарный песок, перемешать и обжарить на маргарине. Затем залить кипящим молоком, размешать и снять с огня. В слегка остывшую массу добавить сначала желтки и корицу, затем отдельно взбитые белки. Форму смазать жиром, выложить в нее половину хлебной массы, затем разложить очищенные и разрезанные пополам груши, а поверх их оставшуюся хлебную массу. На поверхности разложить несколько небольших кусочков сливочного масла и поставить шарлотку в горячую духовку на 40—50 мин для запекания. Подавать к столу с фруктовым соком или молоком.

На 200 г ржаного хлеба — 4 маленькие нетвердые груши, ⅓ стакана сахарного песка, 1 ст. л. маргарина, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, ½ ч. л. корицы.

Шарлотка из ржаного хлеба со свеклой. Ржаной хлеб нарезать ломтиками и слегка намочить в воде. Вареную свеклу очистить и натереть на крупной терке, смешать с яйцами, добавить варенье, изюм или слегка проваренную курагу. Сковороду смазать жиром, посыпать панировочными сухарями. Выложить послойно ломтики хлеба и свекольную массу, залить яйцами и запечь в духовке в течение 40 мин.

На 200 г ржаного хлеба — ½ свеклы среднего размера, 2 яйца, 2 ст. л. варенья или 2 ст. л. изюма или кураги, 1 ч. л. жира, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Шарлотка из ржаных сухарей с яблоками. Толченые и просеянные ржаные сухари (сухарная мука) прожарить в масле. Очищенные яблоки нарезать на кусочки, сложить в кастрюльку, засыпать сахарным песком, тертой цедрой лимона и сварить до мягкости. В форму, смазанную маслом, выложить приготовленную сухарную муку и яблоки — вначале насыпать ряд обжаренных сухарей, потом ряд разваренных яблок, и так чередовать до тех пор, пока форма не заполнится. Верх должен быть из



сухарей. Закрыть чистой салфеткой и положить легкий пресс на 20—25 мин. Затем пресс снять и шарлотку выпечь в духовке. Подать к столу со сливками.

На 2 стакана сухарной муки из ржаного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 5 средних яблок, ½ стакана сахарного песка, цедра ½ лимона.

Шарлотка из ржаных сухарей с яблоками и вином. Мелко истолочь сухари из ржаного хлеба и просеять их через сито. Кислые яблоки очистить, удалив сердцевину, нарезать кусочками. В форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, положить слой яблок, засыпать сухарной мукой, потом опять ряд яблок и снова засыпать сухарной мукой. Продолжать укладывать таким образом, чтобы образовалась горка в виде копны. Когда будут уложены все яблоки, взять сливочное масло, разложить небольшими кусочками по всей горке, влить виноградное вино, обсыпать сухарной мукой, сравнять поверхность ножом, обсыпать сахарным песком, смешанным с корицей, и испечь в духовке. Шарлотку подать со сливками и сахаром.

На 2 стакана сухарной муки из ржаного хлеба — 5 средних яблок, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана виноградного вина или сока, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. толченой корицы.

Запеканки

Запеканка манная с вишнями. Молоко вскипятить, добавить соль, тертый миндаль или орехи, сахарный песок и маргарин, затем всыпать манную крупу и варить, помешивая до загустения. Слегка охладить, добавить яйца и натертый мякиш пшеничного хлеба. Освобожденную от косточек вишню перемешать с полученной массой и выложить в смазанную жиром форму или сковороду. Запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан манной крупы, 500 г вишни, 1 л молока, ½ стакана сахарного песка, 1 ч. л. тертого миндаля или орехов, 3 ст. л. маргарина, 3 яйца, соль по вкусу.

Запеканка с бананами (из марокканской кухни). Ломтики пшеничного хлеба замочить в молоке. Растолочь в ступке очищенные спелые бананы и добавить размокший хлеб. Смесь хорошо размешать, ввести в нее растертые яйца, тщательно взбить и разбавить белым вином. В форме приготовить карамель из сахарного песка (2 ст. л.) и несколько капель воды. Выложить смесь на карамель и запечь в умеренно нагретой духовке в течение 35 мин. Охладить и опрокинуть на блюдо.

На 200 г пшеничного хлеба — 5 средних бананов, 1 стакан молока, 5 яиц, 1 стакан белого десертного вина, 2 ст. л. сахарного песка.

Запеканка из хлебных корок с вином (по-богемски). Корки пшеничного хлеба размочить в виноградном вине и растереть со сливочным маслом, постепенно втереть яйца, затем добавить измельченную лимонную корку и сахарный песок. Массу выложить на противень или сковороду и запечь в духовке.

На 200 г корок пшеничного хлеба — ¾ стакана виноградного вина, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, корка одного лимона, 3 ст. л. сахарного песка.

Запеканка из сухарей с яблочным пюре. Размочить в молоке сухари из пшеничного хлеба. Форму смазать жиром, дно и бока плотно выложить замоченными сухарями. Середину заполнить яблочным пюре. Закрыть сухарями, смазанными сверху маргарином. Запечь в духовке, посыпать сахарным песком с корицей и подать в форме в горячем виде.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 200 г яблочного пюре, 50 г маргарина, 2 ст. л. сахарного песка, ½ ч. л. корицы для обсыпки поверхности запеканки.

Запеканка из сухарей с вином и фруктами (по-венски). Сливочное масло, сахарный песок и яйца взбить в пену, добавить натертую на терке лимонную цедру, молотые сухари из пшеничного хлеба, муку, пищевую соду и все тщательно перемешать. Массу развести столовым вином до консистенции крема. Половину этой массы выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму, положить сверху слой консервированных фруктов и залить оставшейся массой. Запекать в горячем духовом шкафу около 40 мин. Запеканку посыпать сахарным песком, смешанным с корицей.

На 200 г молотых сухарей из пшеничного хлеба — 50 г сливочного масла, ¾ стакана сахарного песка, 3 яйца, 1 ст. л. муки, ½ ч. л. соды, ½ стакана столового вина, цедра с ⅓ части лимона, 2 стакана консервированных фруктов с небольшим количеством сиропа.

Пудинги из хлеба и молочных продуктов

Пудинг простой, сваренный в салфетке. Пшеничный хлеб залить горячим молоком. Когда хлеб разбухнет, тщательно размять его, добавить яйцо. Полученную массу выложить во влажную, посыпанную мукой салфетку, завязать и варить 1 ч.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 1 яйцо.

Пудинг ванильный (по-болгарски). Пшеничный хлеб нарезать мелкими кусочками и подсушить. Яйца растереть с сахарным песком и молоком, добавить ванильный сахар. Смешать с просушенным хлебом, положить в форму, смазанную маслом, и поставить на водяную баню. Варить не менее 1 ч. Готовый пудинг нарезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, ½ стакана сахарного песка, 2 яйца, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. масла для смазки, 1 ст. л. сахарной пудры.

Пудинг из булки с кремом (детская кухня). Булку без корок нарезать ломтиками, намазать их маслом и положить слоями в форму, смазанную маслом. Приготовить крем: растереть желток с молоком, прибавить муку, сахарную пудру и вскипятить до густоты, не переставая мешать. Кремом залить ломтики булки, уложенные в форму. Когда булка станет мягкой, запечь в духовке (примерно 30 мин). Готовый пудинг приобретает желтый цвет.

На 200 г булки — ½ стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. сахарной пудры.
Для крема: 1 желток, ½ стакана молока, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. сахарной пудры.

Пудинг со сливками. С пшеничного хлеба срезать корки, мякиш замочить в сливках так, чтобы получилась густая кашица, добавить яичные желтки, сахарный песок, масло, лимонную цедру, натертую на терке. Все размешать, а затем добавить хорошо взбитые белки. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и запечь в духовке. Готовый пудинг оставить в форме на 10 мин, а затем выложить на блюдо. Перед подачей полить сиропом. Для его приготовления варенье развести небольшим количеством кипятка и вина.

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г сливочного масла, 6 яиц, ½ стакана сахарного песка, 1 стакан сливок, лимонная цедра по вкусу, 1 ст. л. панировочных сухарей. Для сиропа: ½ стакана варенья, 2 ч. л. вина.

Пудинг молочный голландский, сваренный в салфетке. Из булки круглой формы вырезать мякиш и то и другое положить в холодное молоко. Когда все молоко впитается в хлеб, добавить еще молока и вырезанный мякиш опять вложить в булку. Завязать булку в салфетку и кипятить в молоке 1 ч. Готовый пудинг выложить на блюдо и облить шоколадным соусом или молочным киселем, приготовленным из молока, в котором варился пудинг.

На 200 г булки — 2 л молока.

Пудинг с молоком и сельдью, сваренный в салфетке. Вымоченную в течение 12—16 ч в холодном чае или молоке сельдь очистить, очень мелко порубить ножом, смешать с натертой булкой, добавить перец, сливки или молоко и хорошо перемешать. Получившуюся массу завернуть в салфетку, смазанную тонким слоем сливочного масла, завязать, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить примерно 1 ч. Подать пудинг с мелко нарезанными зеленым луком и петрушкой.

На 200 г булки — 2 сельди, 1 стакан молока или сливок, 2 ч. л. сливочного масла, перец, зеленый лук и петрушка.

Пудинг с творогом (детская кухня). Творог протереть через сито. Желтки растереть с сахарным песком и сливочным маслом, тщательно перемешать с творогом и размоченной булкой. Взбить белки, осторожно смешать с творожно-булочной массой (сверху вниз), выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Поставить в посуду с водой и поместить в духовку. Готовый пудинг должен отставать от краев формы. Подать с вареньем, джемом или киселем.

На 200 г булки — 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг сырный (из венгерской кухни). Пшеничный хлеб натереть на терке, смешать с тертым сыром и горячим молоком со сливочным маслом. Посолить, добавить растертые желтки и взбитые в пену белки. Осторожно все перемешать и полученную массу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на пару в течение 45—60 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 150 г сыра, 1 стакан молока, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу.

Пудинг со сметаной. Толченые сухари из ржаного хлеба смешать со сметаной, сахарным песком и яйцами. Затем всю массу переложить в хорошо смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями кастрюлю (или высокую сковороду) и поставить в горячую духовку на час. После остывания выложить на блюдо, подать к столу с молоком. Можно добавить в пудинг для аромата лимонную цедру или корицу.

На 1 ½ стакана толченых сухарей из ржаного хлеба — 2 стакана сметаны, 2—3 яйца, ½ стакана сахарного песка, 1 ч. л. масла для смазывания формы, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг со сметаной белковый. Натереть на терке ржаной хлеб, растереть с растопленным маслом, добавить сметану, сахарный песок и взбитые белки. Все смешать и переложить в форму. Варить на пару в течение 1 ч.

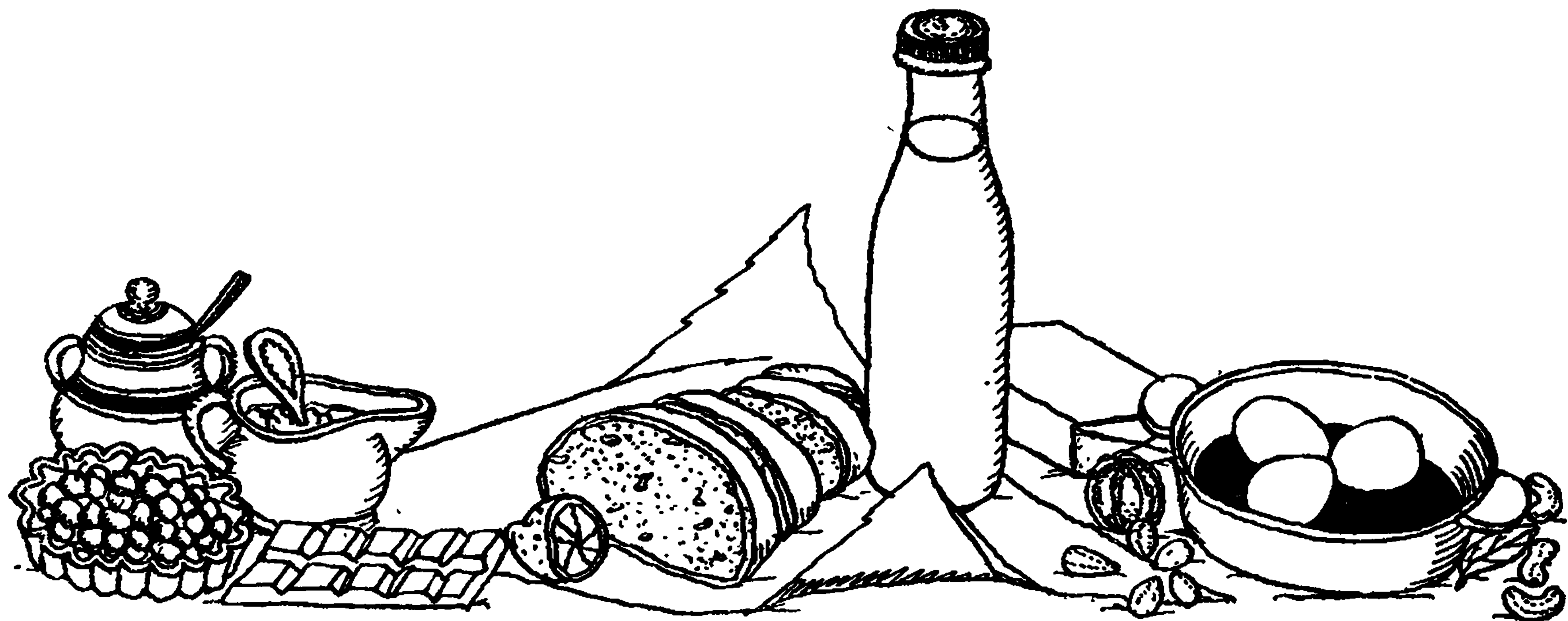
На 2 стакана тертого ржаного хлеба — 3 ст. л. растопленного масла, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахарного песка, 6 яичных белков.

Пудинг со сметаной и пряностями. Тертый ржаной хлеб смешать с растопленным маслом, добавить сметану, желтки, растертые добела с сахаром, толченые корицу и гвоздику, тщательно размешать, влить взбитые в пену белки, все перемешать, выложить в форму и варить на пару в течение 1 ч или выпекать в духовке 25—30 мин.

Готовый пудинг выложить на блюдо и полить сливочным маслом или сметаной.

На 2 стакана тертого ржаного хлеба — ½ стакана растопленного сливочного масла, ½ стакана сахарного песка, ½ стакана сметаны, 6 яиц, по ⅓ ч. л. толченой корицы и гвоздики, 2 ст. л. сливочного масла или 3 ст. л. сметаны для заливки готового пудинга.

Пудинг из пшеничных и ржаных сухарей со сливками. Сливочное масло растереть добела, вбить желтки и снова растереть. Добавить смесь толченых сухарей из пшеничного и ржаного хлеба, сахарный песок, миндаль, изюм, сливки. Тщательно все смешать и осторожно влить взбитые в пену белки. Приготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом, и запечь в духовке (25—30 мин). По-



дать к пудингу какой-нибудь сироп или растопленное масло.

На 2 стакана толченых сухарей (1 стакан сухарей из пшеничного хлеба и 1 стакан сухарей из ржаного хлеба) — 1 стакан сливок, ½ стакана сливочного масла, ½ стакана сахарного песка, 5 яиц, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. истолченного миндаля или орехов.

Пудинги из хлеба и овощей

Пудинг с капустой. Замочить в молоке пшеничный хлеб и отжать. Капусту очистить, промыть, нарезать, залить небольшим количеством кипящей подсоленной воды и сварить до полуготовности; откинуть на сито и отжать. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить. Капусту, смоченный хлеб, лук пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить яичные желтки и взбитые в пену яичные белки, посолить, поперчить. Выложить в предварительно смазанную и обсыпанную панировочными сухарями форму для пудинга. Затем форму плотно закрыть, поставить в кастрюлю с кипящей водой и варить пудинг около 45 мин, вынуть из формы, нарезать на порции. К пудингу подать растопленное сливочное масло, смешанное с подрумяненными панировочными сухарями.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 кг свежей белокочанной капусты, 1 стакан молока, 70 г репчатого лука, 4 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. масла, соль и перец по вкусу.

Пудинг с цветной капустой (детское питание). Булку намочить в теплом молоке. Сварить небольшой кочан цветной капусты в соленой воде, отбросить на сито, протереть. Смешать протертую капусту, замоченную булку, сырые желтки и взбитые белки. Выложить массу в небольшую форму, смазанную маслом, поставить на 20—30 мин в водяную баню (в духовку или на плиту). При подаче полить пудинг белым соусом. Для приготовления соуса распустить сливочное масло, поджарить на нем муку, дать муке закипеть, развести массу горячим молоком и варить 20 мин.

На 200 г булки — 500 г цветной капусты, 1 стакан молока, 2 яйца, соль по вкусу. Для соуса: 1 ч. л. сливочного масла, 2 ч. л. муки, ½ стакана молока.

Пудинг морковно-яблочный (детское питание). Булку замочить в горячем молоке. Морковь вымыть, сварить на пару, очистить, протереть, смешать с сырым тертым яблоком, протертой булкой, с сахарным песком, желтком и белком, взбитым в пену. Выложить в формочку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Покрыть промасленным кружком бумаги. Варить на водяной бане 40—45 мин.

На 200 г булки — 5 средних морковок, 4 средних яблока, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. панировочных сухарей.

Пудинг с морковью и изюмом. Морковь вымыть, сварить до мягкости, очистить и протереть. В морковное пюре всыпать толченые сухари из пшеничного хлеба. Одновременно желтки, сахар и подогретое масло растереть в пену. В эту массу положить морковное пюре, нарезанные цукаты или изюм, перемешать, добавить соль, взбитые белки и размешать, после чего осторожно выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке в течение 1 ч.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — ½ кг моркови, ½ стакана сахарного песка, 3 ст. л. сливочного масла, 5 яиц, ½ стакана изюма или цукатов, соль по вкусу.

Пудинг с тыквой и яблоками. Мякоть тыквы нарезать кубиками, залить молоком и немного проварить. Добавить очищенные и мелко нарезанные яблоки, сахарный песок, хорошо смешать и варить до готовности. Незадолго до окончания варки всыпать натертый на терке пшеничный хлеб, непрерывно помешивая, проварить 5—7 мин. Положить перебранный и

ошпаренный кипятком изюм и смешать. Массу охладить до 50—60° С, прибавить яичные желтки, а затем ввести взбитые белки и осторожно перемешать. На смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень выложить массу, разровнять, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче нарезать на порции, полить растительным маслом или отдельно подать сметану.

На 200 г пшеничного хлеба — 700 г тыквы, ¾ стакана молока, 10 средних яблок, 4 ст. л. сахарного песка, ½ стакана изюма, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла.

Пудинг картофельный. Картофель очистить, сварить в сливках и протереть через решето вместе со сливками. Прибавить натертый на терке пшеничный хлеб, сахарный песок, соль и желтки. Все тщательно смешать, добавить взбитые в пену белки и еще раз размешать, после чего массу переложить в приготовленную форму и запечь. Готовый пудинг подать на стол со сливками.

На 2 стакана тертого пшеничного хлеба — ½ кг картофеля, 2 стакана сливок, 2 ст. л. сахарного песка, 4 яйца, соль по вкусу.

Пудинг со шпинатом. Булку замочить в молоке, отжать, протереть, добавить шпинат, растертые желтки и взбитые в пену белки. Вымешать все и соединить с обжаренными в масле гренками из булки. Приправить солью, перцем, тертым чесноком. Тщательно смешать, массу переложить в форму, плотно прикрыть крышкой, поставить в большую посуду с кипящей водой и варить на пару 30 мин. Готовый пудинг разделить на порции, полить растопленным маслом.

На 200 г булки (100 г булки замочить в молоке и растереть, 100 г нарезать на ломтики и обжарить в масле) — 300 г шпината, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла (для гренок), 2 яйца, 1 долька чеснока, соль и перец по вкусу.

Пудинг со шпинатом и щавелем. Пшеничный хлеб нарезать кусочками, залить горячим молоком. Растереть желтки, влить в них растопленное масло и продолжать растирание, прибавляя постепенно остывшую булку с молоком. Сварить в подсоленном кипятке шпинат и щавель, процедить, протереть и добавить в хлебную смесь вместе с взбитыми белками. Посолить, перемешать. Выложить все в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, постепенно подрумянить в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тертого сыра, 800 г шпината, 200 г щавеля, соль по вкусу.

Пудинг с репой. Мелко нарезанную репу обдать кипятком, посолить, потушить в масле, протереть. Нарезанный пшеничный хлеб залить горячим молоком, дать остыть и добавить растертые с растопленным маслом желтки, протертую репу и взбитые белки. Посолить, перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную хлебными крошками. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, постепенно подрумянить в духовке. Отвар использовать для соуса.

На 200 г пшеничного хлеба — 400 г репы, 1 стакан молока, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тертого сыра, соль по вкусу.

Пудинг с луком ароматизированный. Очистить луковицу, разрезать ее пополам, слегка отварить, нарезать, смешать с пшеничным хлебом, размоченным в молоке, шалфеем, тмином и маслом; посолить. Разбить в полученную смесь яйца, размешать, выложить в салфетку, поместить в кастрюлю с водой и варить 2—2½ ч или выпекать в форме 1 ч.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 большая луковица, 1 ч. л. толченого шалфея, ⅓ ч. л. тмина, 2 ст. л. сливочного или растительного масла, 1 яйцо, ½ стакана молока, соль по вкусу.

Пудинги из пшеничного хлеба фруктовые

Пудинг с ягодами. Пшеничный хлеб замочить в молоке, растереть, добавить взбитые яйца, сахарный песок, свежие или консервированные ягоды (без косточек). Выложить смесь в форму (противень, неглубокую кастрюлю или глубокую сковороду), предварительно смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и запечь в духовке. При подаче на стол полить ягодным сиропом или вареньем, посыпать сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — ⅓ стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сахарного песка, 1 стакан ягод.

Пудинг с изюмом. Пшеничный хлеб нарезать, ошпарить кипятком, после остывания отжать воду и размять. Добавить сахарный песок, изюм, ванильный сахар, соль, все тщательно смешать, выложить в форму или сковороду, разровнять, смазать маслом и запечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — ⅔ стакана изюма, ¼ стакана сахарного песка, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Плум-пудинг с изюмом сливочный, сваренный в салфетке. Растереть добела желтки с сахарным песком, влить растопленное сливочное масло, добавить натертый пшеничный хлеб, муку, соль, изюм, лимонную цедру, цукаты; влить ром или вино, взбитые в пену белки, хорошо перемешать, выложить массу в салфетку, смазанную маслом, завязать, опустить в кипящую воду и варить 1 ч. Когда уварится до готовности, вынуть, дать стечь воде, затем вынуть из салфетки на блюдо и подать с любым сладким соусом.

На 3 стакана тертого пшеничного хлеба — 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан растопленного сливочного масла, ½ стакана муки, ½ стакана изюма, 2 ст. л. мелко нарезанных цукатов, ⅓ стакана рома или вина.

Пудинг с изюмом и орехами. С пшеничного хлеба срезать корки, мякиш залить кипяченым молоком или сливками, оставить на 30—40 мин, а затем хорошо растереть. Добавить яичные желтки, растертые со сливочным маслом и сахарным песком, миндаль или орехи и цедру лимона. Все хорошо перемешать. Ввести взбитые яичные белки и осторожно смешать. Массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму. Варить на пару или запекать в духовке. При подаче на стол пудинг полить яичным соусом, сливками или фруктовым сиропом.

Для приготовления яичного соуса яичные желтки растереть с сахарной пудрой, добавить мадеру, воду, все тщательно размешать, а затем ввести лимонный сок. Поставить на слабый огонь и взбивать венчиком до тех пор, пока масса не начнет подниматься. Затем, увеличив нагрев, продолжать взбивать до образования пышной пены.

На 200 г пшеничного хлеба — ⅓ стакана молока, ½ стакана измельченного миндаля или орехов, ⅓ стакана изюма, ½ стакана сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, лимонная цедра по вкусу.
Для яичного соуса: 2 ст. л. сахарной пудры, 4 яичных желтка, ½ стакана мадеры, ¼ стакана воды, 1 ст. л. лимонного сока.

Пудинг с изюмом и цукатами (по-австрийски). Пшеничный хлеб залить горячим молоком и немного поварить; остудить, добавить масло, яйца, изюм, цукаты, сахар. Смесь поместить в глубокую сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и запекать 30 мин в духовке. Готовый пудинг посыпать сахарным песком.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. мелко нарезанных цукатов, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг с изюмом и миндалем, сваренный в салфетке. Срезать корки

с булки, размочить ее в кипящем молоке, прикрыть, дать постоять ½ ч, после чего хорошо размять или растереть; прибавить масло, растертые с сахарным песком желтки, растертый миндаль, изюм, взбитые в пену белки и все хорошо смешать.

Массу поместить в чистую сухую салфетку, смазанную в середине маслом, по размеру тарелки, концы салфетки связать, опустить массу в соленый кипяток и варить 1 ч. Затем вынуть, положить на решето, чтобы стекла вода, развязать салфетку, выложить пудинг на блюдо, облить сабайоном (см. с. 88) или шоколадным соусом и подать к столу.

Приготовление шоколадного соуса. Вскипятить половину порции молока или сливок с какао или шоколадом; другую половину размешать с картофельным крахмалом, затем с кипящей молочно-шоколадной массой и прокипятить, помешивая. Тщательно растереть желтки с сахаром, добавляя понемногу приготовленную горячую смесь. Соус остудить, поместив в посуду с холодной водой и помешивая.

На 200 г булки — ¾ стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. масла, ¼ стакана растертого миндаля, ½ стакана изюма.

Для шоколадного соуса: 2 желтка, 3 ст. л. сахарного песка, ¼ л молока или сливок, 1 ч. л. картофельного крахмала, 1 ст. л. какао или 50 г шоколада.

Пудинг апельсиновый (из польской кухни). Булку замочить в молоке. Масло растереть с сахаром, прибавляя по одному желтку. Булку отжать, положить ее в массу из желтков, растереть, смешать с апельсиновой цедрой и изюмом. Добавить взбитые в пену белки, толченые сухари из пшеничного хлеба, осторожно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и варить на пару 45 мин. Готовый пудинг выложить на круглое блюдо и подать к столу с соусом.

На 200 г булки — 5 яиц, ⅔ стакана сахарной пудры, 1 ст. л. мелко нарезанной апельсиновой корки, ½ стакана молока, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. масла, 3 ст. л. толченых сухарей из пшеничного хлеба, 1 ч. л. масла для смазывания формы, 2 ч. л. толченых сухарей для обсыпки формы.

Пудинг лимонный с орехами (из венгерской кухни). Булку размочить в молоке, протереть через сито и потушить в сливочном масле до тех пор, пока масса не будет легко отставать от стенок кастрюли. Немного охладить и добавить желтки, сахарную пудру, изюм, молотые орехи или миндаль, натертую цедру лимона и взбитые в крутую пену белки. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, поставить варить на пару в кастрюле с кипящей водой. Пудинг подать на стол с каким-нибудь вареньем.

На 200 г булки — ¾ стакана молока, 3 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, ⅔ стакана сахарной пудры, 2 ст. л. изюма, ½ стакана молотых орехов или миндаля, цедра ½ лимона, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг лимонный с миндалем, сваренный в салфетке. С пшеничного хлеба срезать корки, мякиш размочить в молоке. Растереть добела сливочное масло, вбить в него желтки и растереть. Добавить мелко нарезанный говяжий жир, размоченный хлеб, лимонную корку, сладкий миндаль, изюм, корицу, соль, все растереть, влить пену из оставшихся белков, осторожно вымешать, выложить на салфетку, связав концы ее, и поместить в кипящую воду.

До перемешивания массы с белками посмотреть: если масса очень густая, добавить молоко, если жидкая, добавить намоченный в молоке и отжатый хлеб.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, ½ стакана сахарного песка, 50 г говяжьего жира, цедра ½ лимона, 2 ст. л. толченого миндаля, 1 ст. л. изюма, ⅓ ч. л. корицы, 4 яйца, соль по вкусу.

Пудинг лимонный (детское питание). Булку без корки размочить в холодной воде; выжать воду и размять

булку ложкой. Добавить растертое масло, сахарный песок, мелко нарезанную цедру, лимонный сок и ½ ч. л. пищевой соды, разведенной в 2 ст. л. воды; размешать, прибавить яйца, взбитые с 3—4 ст. л. молока. Положить в форму, смазанную маслом, покрыть промасленной бумагой, держать на пару в духовке 1½ ч.

На 200 г булки — 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сахарного песка, 2 яйца, цедра 1 лимона, 1 ч. л. лимонного сока.

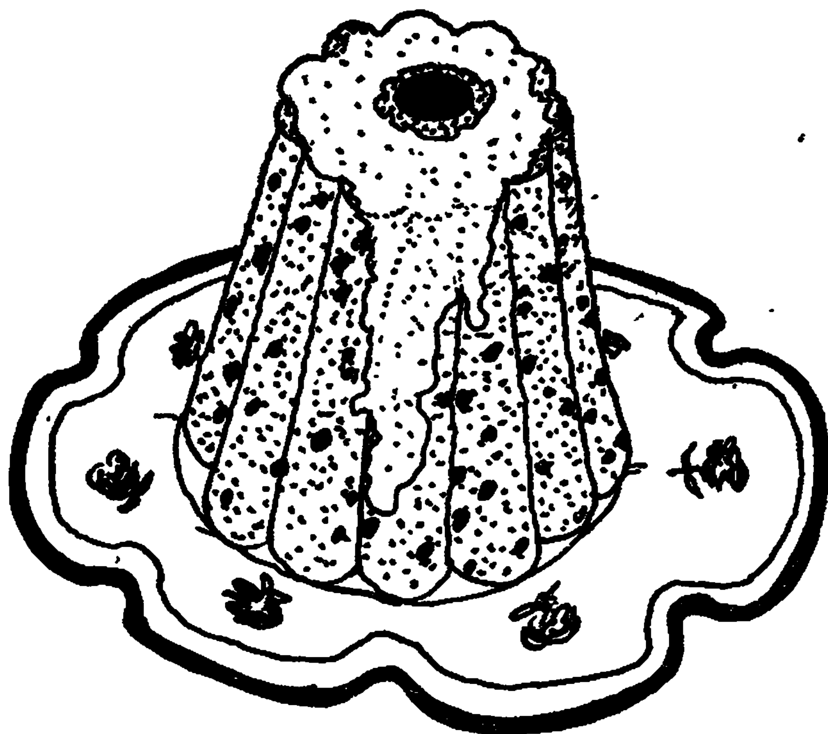
Пудинг с орехами и вареньем. Срезать корки с пшеничного хлеба, натереть его на терке, сложить в кастрюлю, добавить орехи, сливки и поставить на плиту варить, помешивая, чтобы не подгорело. Когда образуется сплошная масса, снять с огня, остудить, влить сливочное масло, добела растертые с сахаром желтки, цукаты, ягодное варенье без сока, взбить белки, размешать, переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями; выпекать в течение 1 ч.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан сахарного песка, 1 стакан измельченных орехов, 3 стакана сливок, ½ стакана растопленного сливочного масла, 7 яиц, 2 ст. л. мелко нарезанных цукатов, ½ стакана варенья, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Плум-пудинг английский с цукатами, сваренный в салфетке. Тщательно размешать смесь из натертого на терке пшеничного хлеба, говяжьего мелко нарубленного жира, сахарного песка, изюма, мускатного ореха, яиц, лимонных или апельсиновых цукатов, миндаля, коньяка, соли. Завязать массу в салфетку и варить в воде до готовности (примерно 3 ч).

На 200 г пшеничного хлеба — 100 г говяжьего жира, ½ стакана сахарного песка, 1 ч. л. мелко нарезанного мускатного ореха, 5 яиц, ½ стакана мелко нарезанных цукатов, ½ стакана толченого миндаля, 1 ст. л. коньяка, соль по вкусу.

Пудинг с яблоками. Пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками



размером 3—4 мм, положить в кастрюлю и залить теплым подслащенным молоком. Яблоки (желательно антоновские) очистить, нарезать ломтиками, смешать с подготовленным хлебом, добавить взбитые яйца, сахарный песок и ванильный сахар. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом формочку или глубокую сковороду и запечь в духовке. При подаче полить пудинг соусом из абрикосов.

Для приготовления соуса курагу сварить, протереть, добавить сахарный песок, смесь прокипятить.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 4 средних яблока, 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. сливочного масла, 1 стакан соуса.

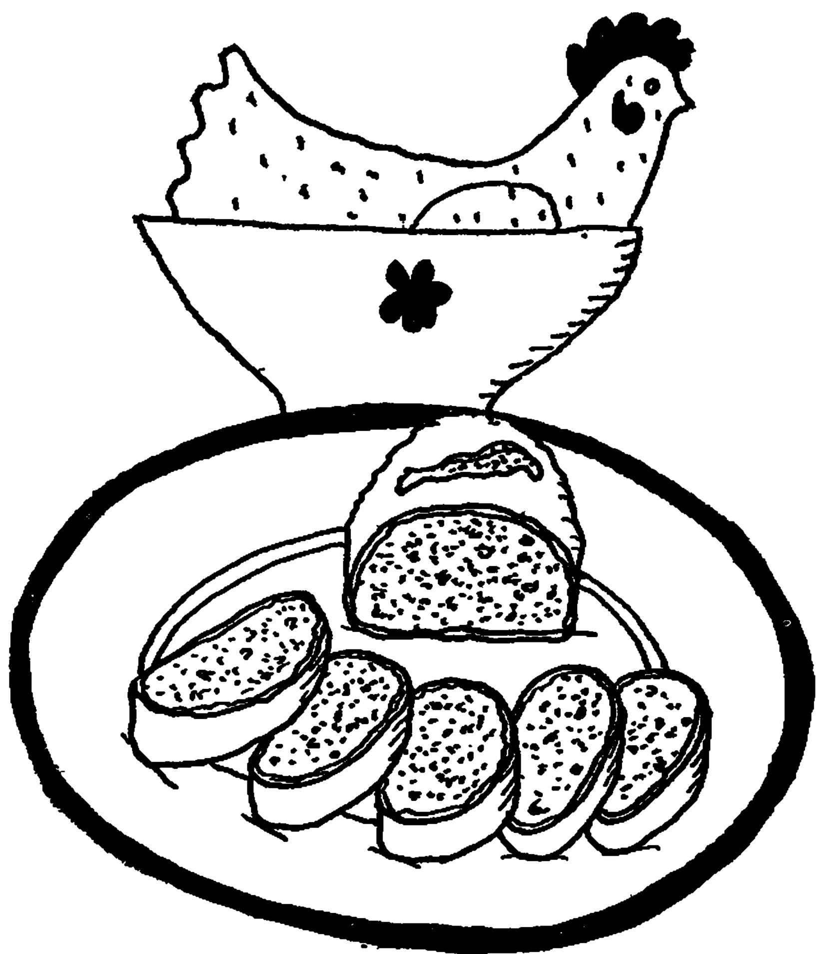
Для соуса: 3 ст. л. кураги, 4 ст. л. сахарного песка, 1 стакан воды.

Пудинг с печеными яблоками, сваренный в салфетке. Пшеничный хлеб натереть на терке, добавить яйца, сахар, сливочное масло, все хорошо растереть, затем прибавить протертые печеные яблоки, все тщательно смешать. Массу поместить в салфетку, смазанную маслом, концы ее завязать. Поместить массу в горячую воду, вскипятить раза два. Затем вынуть из салфетки, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и запечь в ду-

ховке в течение 50—60 мин. Готовый пудинг подать со сливками.

На 200 г пшеничного хлеба — 4 яйца, ½ стакана сахарного песка, 100 г сливочного масла, 6 средних печеных яблок, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Плум-пудинг английский с яблоками и вареньем, сваренный в салфетке. Булку положить на салфетку или дуршлаг и растереть в крошки. Говяжий жир, отделенный от пленки, порубить ножом на доске, посыпая его мукой; положить в миску, добавить изюм, ванильный сахар, нарезанные мелкими кубиками яблоки и цукаты из апельсиновых и лимонных корок, затем соединить с тертым хлебом, добавить варенье из черной смородины и сахарный песок, влить ром, взбитые яйца. Все хорошо размешать. Большую салфетку, смазанную маслом, положить в дуршлаг, выложить в нее пудинговую массу, хорошо связать концы узлом, продеть в узел палку, положить ее на кастрюлю с кипящей водой так, чтобы пудинг в салфетке опустился в воду. По мере выкипания добавлять воду, чтобы пудинг был все время накрыт кипящей водой. Нужно также следить, чтобы он не касался стенок и дна кастрюли. Варить 1½ ч. Готовый пудинг выложить на блюдо, вылить оставшийся ром, зажечь его и горячим ромом полить сверху. Горячий пудинг подать на стол.



На 200 г булки — 100 г внутреннего говяжьего жира, 2 средних антоновских яблока, ½ стакана изюма без косточек, ⅓ стакана мелко нарезанных цукатов, ½ стакана варенья из черной смородины, ½ ч. л. ванильного сахара, ½ стакана сахарного песка, ½ стакана пшеничной муки, 2 яйца, ½ стакана рома.

Пудинг с яблоками и орехами. Пшеничный хлеб нарезать мелкими кусочками, добавить яблоки, натертые на терке, орехи или миндаль, сахарный песок, изюм, корицу, яичные желтки и все тщательно смешать. Белки взбить в пену и смешать с массой-тестом. Тесто выложить в форму и испечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 кг яблок, ½ стакана сахарного песка, 1 стакан толченых орехов или миндаля, ½ стакана изюма, ⅓ ч. л. молотой корицы, 6 яиц.

Пудинг с вишней. Размочить пшеничный хлеб в теплом молоке и протереть через решето. Протертую массу соединить с желтками, растертыми с сахаром. Прибавить немного соли, растопленное масло, вишню и взбитые белки. Массу переложить в приготовленную форму и выпечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан вишни без косточек, ½ стакана сахарного песка, 1½ стакана молока, 1 ст. л. растопленного сливочного масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Пудинг вишневый с пряностями. Яичные желтки растереть добела с сахаром, влить молоко, растопленное масло, добавить корицу, тертый пшеничный хлеб и хорошо перемешать. Затем добавить свежую вишню и белки, взбитые в пену. Приготовленную массу переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и выпечь в духовке.

На 200 г пшеничного хлеба — 1½ стакана вишни без косточек, ½ стакана сахарного песка, 1½ стакан молока, 3 ст. л. растоп-

ленного сливочного масла, 3 яйца, ⅓ ч. л. корицы, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг с черносливом. Срезать с пшеничного хлеба корки, нарезать его ломтиками, залить молоком и оставить примерно на 30 мин. Размокшие ломтики хлеба размешать ложкой, соединить с растертой смесью из сливочного масла, сахарного песка и яичных желтков, добавить измельченный чернослив без косточек. Ввести взбитый в пену белок, переложить массу в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму, сверху посыпать панировочными сухарями. Запечь в духовке в течение 30—40 мин. Подать на стол с клюквенным или смородинным соусом.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. измельченного чернослива без косточек, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг с инжиром (по-креольски). Размочить в молоке ломти хлеба. Желтки растереть с сахарным песком, добавить растопленное сливочное масло, сушеный инжир, размоченную булку, молоко. Все тщательно перемешать и ввести взбитые с сахаром белки. Выложить массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями. Выдержать на водяной бане в течение 2 ч. Готовый пудинг нарезать на порции.

На 200 г пшеничного хлеба — 5 ст. л. измельченного сушеного инжира, 2 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. сливочного масла; 2 яйца, 1½ стакана молока, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг шоколадный с орехами (из венгерской кухни). С пшеничного хлеба срезать корки, нарезать его тонкими ломтиками и намочить в холодном молоке. Сливочное масло растереть с ½ стакана сахарного песка и добавить какао и яичные желтки (по одному), вымешать до получения однородной массы. Ломтики хлеба отжать, измельчить и перемешать с приготовленной массой. Осторожно ввести в полученную смесь яичные белки, взбитые с оставшимся сахарным песком, грецкие орехи, смешанные с мукой, вино или ром и ванильный сахар. Форму смазать маслом, наполнить массой, поставить в посуду с горячей водой и запечь в духовке. Подать с подливой.

Для приготовления подливы муку, сахарный песок, какао размешать с ½ стакана холодного молока и вылить в кипящее молоко. Если подлива получится слишком густой, добавить еще молока. Когда подлива остынет, влить в нее вино или ром.

На 200 г пшеничного хлеба — 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 ст. л. какао, 8 яиц, 50 г красного сухого вина или 1 ст. л. рома, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 стакана молока, 1 стакан сахарного песка, ½ ч. л. ванильного сахара.

Для подливы: 2 ст. л. муки, 1 ст. л. какао, ½ стакана сахарного песка, 2 стакана молока, 50 г красного сухого вина или 30 г рома.

Пудинг с вином. Растереть добела желтки с сахарным песком, смешать с растопленным маслом, натертым и поджаренным на масле пшеничным хлебом, залить горячим белым вином, положить измельченную корицу, толченый кардамон, мелко нарезанную цедру лимона и взбитые в пену белки; хорошо размешать, выложить в форму или кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и выпечь в духовке в течение 40—50 мин. Подать на стол с фруктовым соусом.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ стакана столового белого вина, ½ стакана сахарного песка, 4 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, ½ ч. л. корицы, 10 зерен кардамона, цедра ½ лимона, 1 ст. л. сливочного масла для смазывания формы, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг с сабайоном — соусом из красного вина, сваренный в салфетке. Пшеничный хлеб нарезать кусками и замочить их в горячем молоке. Когда хлеб размокнет, размять его, растереть, добавить сахарный песок, жел-

тки, изюм, мелко нарезанную цедру лимона, толченый кардамон, сливочное масло и взбитые в пену белки. Все тщательно смешать. Намазать салфетку маслом, в нее сложить приготовленную массу, собрать концы салфетки, перевязать их веревочкой, отступя на палец от теста, и варить в кипящей воде около 1 ч. Когда пудинг уварится, вынуть его из кастрюли, дать стечь воде, освободить от салфетки, подать с горячим сабайоном.

Сабайон приготовить следующим образом: красное вино смешать с корицей, гвоздикой, цедрой ½ лимона и сахарным песком. Смесь сварить и процедить. Опять поставить на огонь, довести до кипения, влить, помешивая, крахмал, разведенный с 2 ст. л. холодной воды и соком 1 лимона, снова довести до кипения (но не кипятить) и снять с огня.

На 200 г пшеничного хлеба — 1½ стакана молока, 3 яйца, ½ стакана сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан изюма, ½ лимона, 10 зерен кардамона, соль по вкусу.

Для соуса сабайон: ½ стакана красного вина, 1 лимон, ¼ стакана сахарного песка, 2 ч. л. крахмала, молотые корица и гвоздика по вкусу.

Пудинги из пшеничных сухарей фруктовые

Пудинг из сухарей с изюмом. Ванильные сухари разломать на кусочки, сложить в посуду, залить горячим молоком, закрыть посуду крышкой и дать сухарям набухнуть в течение 15 мин. Тщательно промытый в холодной воде изюм, цукаты, растертые с сахарным песком яичные желтки, взбитые до однородной густой пены белки соединить с замоченными сухарями, добавить сливочное масло и хорошо перемешать. Полученную массу выложить в форму или глубокую сковороду и запечь в духовке до румяной корочки. Подать на стол горячим с фруктово-ягодным соусом.

На 200 г ванильных сухарей—2 яйца, ¾ стакана молока, 2 ст. л. нарезанных мелкими кубиками цукатов, ½ стакана изюма, 2 ст. л. сливочного масла.

Пудинг из сухарей лимонный, сваренный в салфетке («Альберт»). Толченые пшеничные сухари смешать с сахарным песком, сливочным маслом, растертыми желтками и взбитыми в пену белками. Добавить натертую лимонную цедру и изюм. Все тщательно смешать, переложить в форму, завязать салфеткой и варить в посуде с водой до готовности (2—3 ч).

На 2 стакана толченых сухарей из пшеничного хлеба — 6 ст. л. масла; 6 ст. л. сахарного песка, 4 яйца, ⅓ лимона (цедра), 2 ст. л. изюма.

Пудинг из сухарей с яблоками и сливками. Толчеными сухарями из подсушенного пшеничного хлеба обсыпать смазанную маслом форму, уложить в нее половину нарезанных яблок, посыпать сухарями, смешанными с сахарным песком, положить остальные яблоки и сухари и обдать все кипятком. Смесью яиц со сливками залить массу сверху; выпекать в горячей духовке около 1 ч.

На 3 стакана толченых сухарей из пшеничного хлеба — 8 средних яблок, 3 ст. л. сахарного песка; 1½ стакана сливок, 1 стакан воды (кипяток), 2 яйца.

Пудинг из сухарей с яблоками и изюмом. Желтки растереть добела с сахарным песком и маслом, всыпать толченые пшеничные сухари, размешать, подливая понемногу молоко, хорошенько взбить, чтобы не было комков. Всыпать изюм, прибавить немного растертого горького миндаля (для запаха), вымешать и оставить на ½ ч, чтобы сухари разбухли. Когда масса будет готова, положить шинкованные яблоки, вымешать, прибавить взбитые в пену белки. Осторожно размешать, выложить в приготовленную форму или салфетку и выпекать в духовке около 1 ч или варить в салфетке на пару 1½ —2 ч. Подать на стол с сахаром и растопленным сливочным маслом.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1½ стакана шинкованных яблок, 4 яйца, 1½ ст. л. сахарного

песка, 2 ст. л. сливочного масла, ¾ стакана молока, ½ стакана изюма, 5 зерен миндаля.

Плум-пудинг английский из сухарей с яблоками и изюмом, сваренный в салфетке. Сливочное масло растереть с толчеными пшеничными сухарями, добавить изюм, цукаты и сахарный песок, взбить яйца, смешать все вместе и поставить в прохладное место на 12 ч. Затем вмешать протертые яблоки или молоко. Массу переложить в форму, смазанную маслом, обвязать салфеткой и варить в посуде с водой до готовности (2—3 ч). Подать к столу с фруктовым соусом или сливками.

На 2 стакана толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан сахарного песка, 3 ст. л. масла, ¾ стакана изюма, 2 ст. л. мелко нарезанных лимонных цукатов, 6 яиц, 1 стакан протертых яблок или ½ стакана молока.

Пудинг из сухарей с тертыми яблоками и апельсиновым соком (пудинг райский). Яблоки натереть на терке и смешать с толчеными сухарями из пшеничного хлеба, изюмом и сахарным песком. Затем добавить хорошо взбитые яйца с соком апельсина. Все тщательно перемешать, массу выложить в форму, смазанную маслом. Варить на водяной бане 1½ —2 ч. Подать к столу со сладким соусом.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 4 средних яблока, 2 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. изюма, 3 яйца, 1 ч. л. сока апельсина.

Пудинг из сухарей с печеными яблоками и пряностями. Вскипятить молоко, немного остудить, всыпать в него толченые пшеничные сухари, добавить масло, растертый миндаль, корицу, размешать; растереть добела желтки с сахаром, выложить их туда же и опять размешать; прибавить протертые печеные яблоки и взбитые в пену белки. Тщательно все размешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями; поставить выпекать на 45—50 мин в духовку, потом выложить из формы и подать с сахаром, толченным с корицей и сливками.

На 1½ стакана толченых пшеничных сухарей — 2 стакана молока, 5 яиц, 4 ст. л. сахарного песка, ⅓ ч. л. корицы, 10 зерен горького миндаля, 4 средних печеных яблока, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Пудинг из сухарей с инжиром. Смешать инжир, толченые сухари из пшеничного хлеба, яйцо, взбитое с молоком и сахаром. Добавить сухую смесь для кексов, соду, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Массу выложить в смазанную форму для пудинга и варить на водяной бане примерно 1—1½ ч. Подать с лимонным соусом.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан измельченного инжира, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. соды, ½ стакана сухой смеси для кексов.

Пудинг из сухарей шоколадный с миндалем (из английской кухни). Какао смешать с толчеными пшеничными сухарями, добавить молоко или сливки, размочить в течение 10 мин. Масло смешать с сахарным песком и хорошо растереть, добавить желток, муку, соду, а затем смесь какао с сухарями, миндаль и коньяк. Отдельно взбить белки с сахаром и добавить в тесто. Приготовленное тесто поместить в форму для пудинга и варить на паровой бане в течение 1 ч. В горячем виде подать с ванильным соусом.

На 1 стакан тертых из пшеничного хлеба сухарей — 3 ст. л. какао, 2 ст. л. сливок, 3 ст. л. сахарного песка, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. л. коньяка, 2 ст. л. тертого миндаля ½ ч. л. соды, 2 ст. л. муки.

Пудинги из ржаного хлеба фруктовые

Пудинг из ржаного хлеба с фруктовым соком. Замочить в яблочном или виноградном соке ржаной хлеб, добавить сначала взбитую в пену смесь из

яичных желтков, сахарного песка, сливочного масла или маргарина, затем добавить цедру лимона, изюм, толченые орехи и соль. Все тщательно перемешать, массу выложить в смазанную маслом форму и варить на водяной бане 1 ч. К пудингу подать фруктовый или ванильный соус.

Массу для пудинга можно запечь в духовке, положив сверху кусочки сливочного масла.

На 200 г ржаного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахарного песка, 2 яичных желтка, ½ стакана виноградного или яблочного сока, 1—2 ст. л. изюма, 2 ст. л. толченых орехов, 1 ст. л. мелко нарезанной лимонной цедры, соль по вкусу.

Пудинг из ржаного хлеба с лимоном. Тертый ржаной хлеб растереть с растопленным маслом, прибавить растертые с сахаром желтки, тертую лимонную цедру и лимонный сок. Когда все хорошо разотрется, влить сметану и взбитые в пену белки, вымешать, осторожно вылить в форму, смазанную маслом. Запечь в духовке или сварить на пару. К готовому пудингу подать фруктовый сироп или варенье.

На 2 стакана тертого ржаного хлеба — ½ стакана растопленного масла, 5 яиц, 3 ст. л. сахарного песка, 1 лимон (цедра и сок), 1 стакан сметаны.

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками. Натереть ржаной хлеб, слегка подсушить и хорошо смешать с натертыми на терке яблоками (с кожицей), добавить манную крупу, сахарный песок, желтки и молоко. Осторожно прибавить взбитые в пену белки. Выложить массу в подготовленную форму, сверху украсить дольками яблок. Запечь в духовке.

На 200 г ржаного хлеба — 6 средних яблок, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сахарного песка, 2 яйца, 2 средних яблока (положить дольками сверху пудинга), 1 стакан молока.

Пудинг из ржаного хлеба с изюмом и салом. Ржаной хлеб мелко истолочь или натереть на терке, добавить мелко нарубленное сало, изюм, яйца. Все тщательно смешать. Массу переложить в салфетку, завязать, опустить в кипяток и варить 1½ ч. Подавая пудинг на стол, можно облить его ромом и зажечь.

На 200 г ржаного хлеба — 1 стакан изюма, 200 г сала, 4 яйца, ½ стакана рома.

Пудинг из ржаного хлеба с орехами (монашеский торт). Размочить ржаной хлеб, растереть его ложкой, отжать. Прибавить желтки, растертые с сахарным песком, сливочное масло, лимонную цедру, мелко истолченный миндаль или орехи, взбитые в пену белки. Смешать всю массу и положить в форму, смазанную маслом, сверху положить чернослив. Запечь пудинг в горячей духовке.

На 200 г ржаного хлеба — ½ стакана сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. мелко нарезанной лимонной цедры, 2 стакана орехов или миндаля, 100 г чернослива, 2 яйца.

Пудинг из ржаных сухарей с пряностями. Толченые сухари из ржаного хлеба смешать с желтками, растертыми добела с сахарным песком и сливочным маслом, добавить гвоздику или мелко истолченную корицу, лимонную цедру, хорошо размешать, влить взбитые белки, все смешать и переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную истолченными ржаными сухарями. Варить на пару ½ ч или запечь в духовке. Выложить на блюдо, подать к пудингу сливки и сахар.

На 1 стакан толченых ржаных сухарей — ½ стакана сахарного песка, 5 яиц, 2 ст. л. масла, пряности (гвоздика, корица или лимонная цедра) по вкусу.

ПИРОГИ, КАРАВАИ, БАБКИ



Пироги можно печь не только из муки, но и из черствого хлеба, используя остатки хлебных изделий, масло, яйца, яблоки и другие продукты. Многие хозяйки знают, что сделать хлебный пирог намного быстрее, чем обычный пирог. По вкусу хлебные пироги не уступают выпеченным из теста.

Так же быстро можно приготовить и другие печеные изделия из хлеба: бабки и караваи, которые хорошо украсят ваш стол, если вы располагаете минимальным временем для подготовки его к приему друзей.

Пироги, бабки, караваи из пшеничного хлеба

Пирог с изюмом. Нарезать тонкими ломтиками 50 г пшеничного хлеба, поджарить их в растопленном масле, затем положить в приготовленную форму. Оставшуюся часть хлеба натереть на терке. Яйца взбить, предварительно отделив 2 белка. Во взбитые яйца добавить тертый хлеб, растопленное масло, сливки, изюм и все хорошо перемешать. Белки взбить в густую пену и соединить с приготовленной массой. Все хорошо перемешать, вылить в форму на жареные ломтики хлеба и запечь в духовке в течение 25—30 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, ½ стакана сливок, 2 ст. л. изюма.

Пирог с яблоками. Пшеничный хлеб мелко натереть на терке. Очищенные яблоки нарезать ломтиками, смешать с сахаром и тонкими ломтиками сливочного масла. В сковороду, хорошо смазанную маслом, положить слой яблок, потом тертого хлеба, смешанного со взбитыми яйцами, посы-

пать сахарным песком и толченой корицей. Запечь в духовке в течение 40—50 мин.

На 200 г пшеничного хлеба без корки — 2—3 яблока, 1 яйцо, ½ стакана сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. молотой корицы.

Бабка с яблоками и сиропом. Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками. Оставшиеся обрезки нарезать мелкими кубиками и подсушить. Очищенные от кожицы яблоки нарезать мелкими кубиками и смешать с подсушенными мелкими кубиками хлеба. Форму смазать маслом и обсыпать панировочными сухарями; дно и стенки выложить прямоугольными ломтиками хлеба, предварительно смочив их в смеси яйца, молока и сахарного песка. Середину формы заполнить яблоками, смешанными с подсушенными сухарями. Залить оставшейся яичной смесью; сверху положить ломтики хлеба, смазать их яйцами. Запечь в духовке. Готовую бабку выдержать в форме 7—10 мин, а затем выложить на блюдо и промочить ароматизированным сиропом.

Для приготовления сиропа сахарный песок растворить в воде, прокипятить, остудить и влить вино.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 6 средних яблок, 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, ¾ стакана ароматизированного сиропа.
Для сиропа: на ¾ стакана воды — 3 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. десертного вина.

Бабка с яблоками и творогом. Пшеничный хлеб нарезать кусочками и замочить в подслащенной яично-молочной смеси. Размокший хлеб растереть, добавить творог и мелко нарезанные яблоки, панировочные сухари или манную крупу, все тщательно смешать. Приготовленную массу выложить в подогретую глубокую сковороду, жирно смазанную маргарином и обсыпанную панировочными сухарями. Выпечь в умеренно нагретой духовке в течение 30 мин. Готовую бабку нарезать на порции и подать к столу со сметаной.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сахарного песка, 100 г творога, 5 средних яблок, 2 ст. л. панировочных сухарей или манной крупы, 2 ст. л. маргарина и 1 ст. л. панировочных сухарей для смазки и обсыпки сковороды.

Пирог со сливами. Натереть на терке пшеничный хлеб, положить слой на противень, смазанный маслом, сверху положить слой пюре из слив, прикрыть тертой булкой, посыпать сахаром, смазать маслом и запечь в духовке.

Для приготовления пюре сливы промыть в воде, удалить косточки, сложить в кастрюлю, залить водой, чтобы она едва покрывала сливы, и сварить до мягкости. Откинуть на сито, чтобы стекла вода, протереть, смешать с сахаром, вином или виноградным соком.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 стакана слив, ½ стакана сахарного песка, ⅓ стакана вина или виноградного сока, 2 ст. л. сливочного масла.

Воздушный пирог со смородиной. Пшеничный хлеб нарезать крупными ломтиками, размочить их в молоке, добавить сливочное масло или маргарин и обжарить на небольшом огне. После остывания добавить цедру или корицу и желток. Отдельно взбить белок и все перемешать. Противень смазать маслом, выложить на него ровным слоем смородину, протертую с сахарным песком, сверху положить приготовленную хлебную массу, на нее кусочки масла или маргарина. Выпечь пирог в духовке в течение 40 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 2 стакана смородины, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. сахарного песка, цедра ½ лимона или ½ ч. л. корицы, 1 яйцо, 2 ст. л. сахарной пудры.

Пирог с вишней швабский. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками,

размочить в молоке, отжать и растереть. Сливочный маргарин, сахарный песок, желтки хорошо взбить, добавить хлеб, вишню и коньяк. В самом конце ввести хорошо взбитые с солью белки. Полученную массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпечь пирог в духовке в течение 40—45 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — ¼ л молока, 100 г сливочного маргарина, ½ стакана сахарного песка, 3 яйца, 3 стакана вишни без косточек, 2 ст. л. коньяка, 2 ст. л. панировочных сухарей.

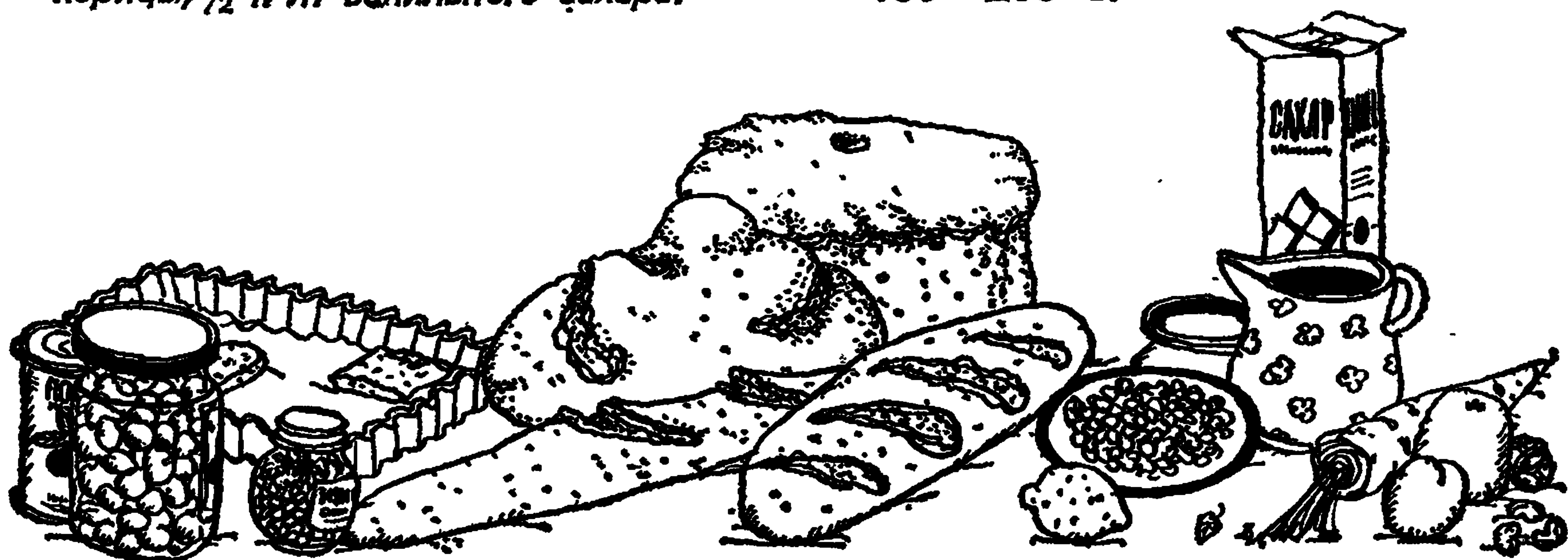
Пирог с черникой. Чернику вымыть и перемешать с сахарным песком и корицей. Половину ягод сложить в обмазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, замочить в молоке, обвалять в яйце, панировочных сухарях и поджарить, а затем уложить в форму на чернику. Сверху высыпать оставшуюся чернику, посыпать панировочными сухарями. Растереть масло с желтками, добавить немного муки, тертую лимонную цедру, ванильный сахар и замесить крутое тесто. Этим тестом покрыть чернику, поверхность смазать яйцом, посыпать сухарями, сахарным песком. Выпечь пирог в духовке 40—50 мин.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан черники, ½ стакана сахарного песка, ½ стакана молока, 2 яйца и 2 желтка, ½ стакана панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, цедра 1 лимона, 1 ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. ванильного сахара.

Каравай с вареньем. Разрезать на большие куски пшеничный хлеб и намочить их в молоке. Когда размокнут, размять, растереть, добавить желтки, растертые с сахарным песком добела, растопленное масло, толченый кардамон, измельченную цедру, перебранный и перемытый изюм, соль и взбитые белки. Хорошо перемешать. Смазать маслом форму, обсыпать молотыми сухарями, выложить слой приготовленного теста, затем слой варенья, опять слой теста и т. д. (верхним слоем должно быть тесто), посыпать молотыми сухарями. Выпечь каравай в духовке в течение 25—30 мин. Готовый каравай выложить на блюдо и подать обсыпанным сахарной пудрой.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 3 яйца, ½ стакана сахарного песка, 25 г сливочного масла, ½ стакана изюма кишмиша, 10 зерен кардамона, цедра ½ лимона, 1 стакан варенья, соль по вкусу.

Каравай домашний с повидлом. Пшеничный хлеб нарезать мелкими кубиками. Влить в молоко растопленное сливочное масло, добавить ½ стакана сахарного песка, ром, яичные желтки, и все размешать. Всыпать туда же кубики хлеба. Яичные белки взбить в пену и осторожно смешать с массой. В смазанную маслом форму выложить половину массы и покрыть повидлом (1 стакан). Затем выложить оставшуюся массу, опять покрыть повидлом. Выпекать каравай в духовке при температуре 180—200° С.





Яичные белки взбить в пену и, продолжая мешать, добавить небольшими порциями сахарный песок и корицу. Пеной смазать поверхность готового каравая и подсушить при температуре 130° С.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 л молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца и 6 яичных белков, 1½ стакана сахарного песка, 1½ стакана повидла, 20 г рома, 1 ч. л. молотой корицы.

Каравай лимонный. Пшеничный хлеб без корок натереть на терке, положить в кастрюлю и залить молоком; хорошо растереть, добавить масло, сахарный песок, измельченную и толченую цедру лимона, вбить яйца, размешать. Выложить массу в круглую форму и выпечь в духовке. Подать со сливками.

На 200 г пшеничного хлеба — ¾ стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, ⅓ стакана сахарного песка, цедра с ½ лимона, 2 яйца.

Пироги из сухарей и ржаного хлеба

Пироги с консервированными фруктами (саварен по-румынски). Растереть желтки с сахаром и ванилином до кремообразного состояния, добавить толченые сухари из пшеничного хлеба, просеянные через сито, муку, взбитые белки и аккуратно вымешать. Смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму заполнить подготовленной массой. Выпечь пирог в духовке.

Сироп из консервированных компотов развести водой, добавить ром или вино и пропитать им саварен. Саварен поместить на тарелку, украсить консервированными ягодами из компота или готовым мармеладом, а образовавшееся при выпечке углубление наполнить взбитыми с сахаром сливками.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 5 яиц, ½ стакана сахарного песка, 3 ст. л. муки, ½ ст. л. масла, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Для сиропа: 1 стакан фруктового сиропа, ½ стакана воды, 2 ст. л. рома или любого десертного вина, 1 стакан консервированных фруктов или 100 г готового мармелада, 1 стакан взбитых с сахаром сливок (на 1 стакан сливок — 1 ст. л. сахарного песка).

Пирог сухарный с черникой. Сухари из пшеничного хлеба размочить в молоке и выложить в смазанную жиром и обсыпанную панировочными сухарями форму. Поверх сухарей положить чернику, смешанную с частью сахарного песка. Растереть желтки с оставшимся сахарным песком, добавить ванильный сахар, картофельную муку и кефир или простоквашу, а в конце — слегка подсоленные взбитые белки. Этой массой залить ягоды. Выпечь пирог в горячей духовке в течение 35—40 мин.

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба — 2 стакана черники, 1 стакан молока, 3 ст. л. сахарного песка, 3 яйца, 2 ст. л. картофельной муки (крахмал), ½ ч. л. ванильного сахара, ½ стакана кефира или простокваши, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Пирог из ржаного хлеба с вареньем. Ржаной хлеб замочить в холодной воде. Когда хлеб размокнет, отжать его, положить в чашку или кастрюлю, добавить сырые яйца, сахарный песок, соль и перемешать, затем добавить

клюквенное или черносмородиновое варенье, снова перемешать (вкус должен быть кисло-сладкий). В форму налить растопленное сливочное масло, нагреть до 150°С, выложить в форму массу и выпечь в духовке в течение 45—50 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром, и подать горячим.

На 200 г ржаного хлеба — 3 яйца, ½ стакана сахарного песка, 1 ч. л. соли, ½ стакана клюквенного или черносмородинового варенья, 4 ст. л. растопленного сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, ½ ч. л. ванильного сахара.

Пирог из ржаных сухарей с медом и орехами. Желтки растереть с сахарным песком, постепенно прибавляя размягченное сливочное масло, молотые сухари из ржаного хлеба, орехи и все хорошо размешать до получения однородной массы; затем прибавить взбитые в густую пену белки и осторожно размешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпечь пирог в духовке. Горячий пирог вынуть из формы на тарелку. В верхней части пирога вырезать углубление, заполнить его медом, закрыть верх срезанной корочкой и посыпать сахарной пудрой.

На 1 стакан молотых сухарей из ржаного хлеба — 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. измельченных орехов, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. сахарной пудры.

Творожный пирог и коврижка из бородинского хлеба. 1. Яйца взбить с сахарным песком, добавить мед, повидло, толченые сухари из ржаного бородинского хлеба, муку и питьевую соду, тщательно перемешать. Готовую массу выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, выпечь ее в духовке на слабом огне. Выпеченный корж разрезать на 3 части.

Полученные 3 коржа смазать начинкой, для которой протертый через сито творог стереть с желтками, сахарным песком и соком лимона (если смесь получилась густая, добавить сметану).

Верхний корж покрыть начинкой, посыпать мелко нарезанными цукатами или мармеладом и молотыми орехами.

2. Тесто для коврижки готовят так же, как и для творожного пирога из бородинского хлеба, с добавлением корицы (1 ч. л.), гвоздики (½ ч. л.) и растворимого кофе (1 ст. л.). Сверху коврижку покрывают глазурью или заливают растопленным на пару шоколадом.

На 2 стакана толченых сухарей из ржаного бородинского хлеба — 2 ст. л. муки, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. темного повидла, 3 яйца, ½ стакана сахарного песка, ½ ч. л. питьевой соды, соль по вкусу, 1 ст. л. мелко нарезанных цукатов, мармелада, 1 ст. л. молотых орехов.

Для начинки: 500 г творога, 2 яичных желтка, ¾ стакана сахарного песка, ⅓ лимона.

СЛОЙКИ, ТОРТЫ И СЛАДКИЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА



Из черствого хлеба можно приготовить к чаю оригинальные угощения, например слойки или, если вы хорошо готовите мучнистые кондитерские изделия, хлебные торты. Впрочем, и научиться мастерству готовить такие торты не так уж сложно. Главное здесь — соблюдение рецептуры и порядка приготовления изделий.

Буквально в течение получаса из черствого хлеба можно изготовить вишневые слойки, фруктовые торты, пирожные, бисквиты, всевозможные сладкие десертные блюда: кисели, муссы, кремы.

Внимательно прочитайте рецепты этих кушаний, и мы уверены, что вам захочется воспользоваться советами, как их приготовить для вашего стола.

Слойки, торты и пирожные из пшеничного хлеба и сухарей

Сухарная слойка с вишнями. Из подготовленной вишни удалить косточки. В кипящую воду положить корицу, гвоздику и сахар, сварить сироп, опустить в него вишню, слегка проварить ее и вынуть. Предварительно замоченный в ¾ стакана холодной воды желатин растворить в горячем сиропе. Пшеничный хлеб нарезать кубиками 3× 3 см, подсушить в духовке, полученные сухарики обмакнуть в сироп и выложить на глубокое блюдо. На сухарики положить слой вишен, затем опять сухарики и т. д. Полить оставшимся сиропом и поставить на холод. Застывшее блюдо полить подслащенной смета-

ной или разбавленным сгущенным молоком и подать на стол.

На 200 г пшеничного хлеба — 2 стакана воды, 500 г вишни, ½ ч. л. корицы, 2—3 бутона гвоздики, ½ стакана сахарного песка, 1½ ст. л. желатина, 3 ст. л. сметаны или сгущенного молока.

Торт с вишнями. Растереть добела желтки с сахаром, смешать с растертым до белого цвета маслом, добавить толченый сладкий и горький миндаль, натертый на терке пшеничный хлеб, измельченную цедру и сок лимона, вино, корицу, вишню или вишневое варенье без сока и взбитые в пену белки. Все хорошо размешать, выложить в форму, смазанную маслом. Выпечь в духовке в течение 30—45 мин.

На 200 г тертого пшеничного хлеба — 6 яиц, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, ½ стакана сладкого и 5 шт. горького миндаля, ½ лимона, 1 рюмка вина (мадеры), 1 стакан истолченной свежей вишни без косточек или вишневого варенья без сока.

Пирожное «Вишневые палочки». Из вишни удалить косточки, ягоды засыпать сахарным песком и разварить на небольшом огне до получения довольно густой массы. Тертый пшеничный хлеб слегка обжарить на масле, добавить к вишневой массе и тщательно перемешать. Затем добавить взбитые яйца, муку и сформовать из полученного теста палочки. Обмакнуть их в подготовленную болтушку из молока и муки, а затем обвалять в сухарной крошке и зажарить на сковороде в сильно разогретом масле со всех сторон. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей или ванилином.

На 3 стакана тертого пшеничного хлеба — 3 стакана вишни, 4 ст. л. сливочного масла, ¾ стакана сахарного песка, 4 ст. л. муки, 3 яйца, ⅓ стакана молока, 2 ст. л. сухарной крошки, 2 ст. л. сахарной пудры, корица или ванильный сахар по вкусу.

Пирожное с изюмом и орехами. Яйца и сахар тщательно взбить, добавить соль, тертую булку и смешанные с мукой сухие дрожжи, затем изюм и орехи. Полученное тесто раскатать, выложить на покрытый промасленной бумагой противень и выпечь в духовке в течение 12—15 мин при средней температуре. Горячую лепешку сейчас же разрезать на прямоугольные пирожные, дать остыть. Пирожные можно украсить кремом, ягодами или вареньем.

На 1 стакан тертой пшеничной булки — 2 яйца, ½ стакана сахарного песка, 2 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. муки, по 2 ст. л. измельченного изюма и орехов, соль по вкусу.

Маковник (из польской кухни). Мак залить сладким горячим молоком и прокипятить, чтобы образовалось тягучее тесто. В это тесто добавить изюм, орехи и цукаты. Дно посуды выложить ломтиками пшеничного хлеба, предварительно обмакнув их в горячее сладкое молоко (1 стакан молока и 1 ст. л. сахарного песка). На них положить толстый слой маковой массы, потом слой ломтиков хлеба и т. д. (последний слой маковый). Блюдо поставить на 3 ч в холодное место. Перед подачей на стол сверху украсить миндалем или орехами.

На 200 г пшеничного хлеба — 1 стакан мака, 2 стакана молока, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. измельченных орехов, 1 ст. л. измельченных цукатов.

Торт с джемом. Нарезать ломтиками пшеничный хлеб, намочить в молоке половину ломтиков хлеба и уложить их плотным слоем на дно формы для торта, смазанной маслом. Залить горячим сливочным маслом или посыпать орехами. Нанести на хлеб слой повидла или джема, ароматизированного ванильным сахаром, корицей или ромом, и положить кое-где кусочки апельсиновых корок или инжира. Сверху уложить второй слой ломтиков хлеба, также окунув их в молоко. Залить торт смесью из взбитых желтков, сахара, молока и выпечь.

Взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и нанести белковую глазурь на торт, только что вынутый из духовки. Затем снова поставить его в слабо нагретую духовку и выпечь до подрумянивания глазури.

На 200 г пшеничного хлеба — ½ л молока, 2 яйца, ¾ стакана сахарного песка, 3 ст. л. растопленного сливочного масла, 2 ст. л. толченых орехов, 3 ст. л. сахарной пудры, повидло или джем, ванильный сахар, корица или ром, апельсиновые корки или инжир по вкусу.

Торт кофейный Сан-Суси («Без забот»). Яйцо растереть с сахарным песком. Молоко вскипятить, добавить молотый кофе, процедить. 1 стаканом горячего молока залить тертые сухари для набухания. 1 стакан остывшего молока постепенно влить в яичную массу, проварить на огне до закипания. Отдельно взбить масло добела и, не прекращая взбивания, добавить охлажденную яичную массу. Полученный крем разделить пополам. Одну часть крема смешать с сухарями и полученную густую массу выложить на тарелку. Сверху положить оставшийся крем. Посыпать торт толчеными орехами и поставитть в холодное место до застывания крема на 1—2 ч.

На 4 стакана тертых сухарей из пшеничного хлеба — 200 г сливочного масла, 1½ стакана сахарного песка, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. л. молотого кофе, 2 ст. л. толченых орехов.

Торт с шоколадом (из венгерской кухни). Растереть 3 целых яйца и 3 желтка добела, потом постепенно прибавить сахарный песок, растертый шоколад, тертые сухари, корицу и гвоздику, тертую цедру лимона и миндаль. Массу хорошо перемешать и выложить в форму, смазанную маслом. После выпечки торт разрезать по толщине на два слоя, намазать каким-нибудь вареньем и покрыть шоколадной глазурью.

На 1 стакан тертых сухарей из пшеничного хлеба — 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. л. растертого шоколада, по 1 ст. л. мелкотолченой корицы и гвоздики, цедра ½ лимона, 1 стакан пропущенного через мясорубку миндаля.

Пирожное картошка с какао. Сахарный песок растворить в молоке и вскипятить. Добавить в молоко сливочное масло, какао, толченые сухари из пшеничного хлеба, пропущенные через мясорубку грецкие орехи, вино. Массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики. Каждый шарик обкатать в сухарях, смешанных с какао и сахаром; подать к чаю.

На 1 литровую банку толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан сахарного песка, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. какао, 10—15 грецких орехов, 2—3 ст. л. вина.

Вариант. Сухари из пшеничного хлеба подсушить, провернуть через мясорубку горячими. Сливочное масло растереть с яйцом и сахаром, добавить вино, охлажденную сухарную массу и молоко. Из готового теста сформовать «картошку», обвалять в какао-порошке, мелко измельченных



орехах и положить на блюдо. Выпекать изделия не надо.

На 2 ½ стакана толченых сухарей из пшеничного хлеба — 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана сахарной пудры, 2 ст. л. вина или коньяка, какао или орехи для обсыпки.

Холодный торт-бисквит. Все компоненты тщательно смешать, плотно уложить в форму и поставить на холод. Перед употреблением вынуть из формы и полить фруктовым сиропом.

На 200 г молотых сухарей из пшеничного хлеба или ванильных сухарей — 200 г сливочного масла, 1 яйцо, сахарный песок по вкусу.

Слойки, торты из ржаного хлеба и сухарей

Слойка с вареньем (из латышской кухни). В порционную посуду уложить слоями тертый ржаной хлеб без корок и брусничное варенье. Сверху украсить взбитыми с сахаром сливками и держать в холодном месте не менее 1 ч.

На 200 г ржаного хлеба — 1 стакан брусничного варенья, 1 стакан сливок, 3 ст. л. сахарного песка.

Слойка с джемом и взбитыми сливками (из латышской кухни). Ржаной хлеб натереть на терке, перемешать с молотой корицей и 2 ст. л. сахарного песка. Сливки взбить с ½ ст. л. сахарного песка. Затем уложить на блюдо слоями ржаной хлеб, мармелад или джем, снова ржаной хлеб, взбитые сливки и т. д. (верхний слой должен быть из хлеба). Украсить взбитыми сливками. Поставить в холодное место на 1 ч. Подать к чаю.

На 200 г ржаного хлеба — 150 г яблочного пластового мармелада или джема, 2 ½ ст. л. сахарного песка, ½ ч. л. молотой корицы, ¾ стакана сливок.

Слойка с вареньем ароматизированная. Натереть на терке ржаной хлеб, перемешать его с сахарным песком и тертой цедрой лимона. Сливки взбить, смешать с сахарным песком и ванильным сахаром. На мелкое блюдо уложить слоями натертый хлеб, варенье, затем слой взбитых сливок, снова слой хлеба и т. д. Сверху украсить взбитыми сливками и поставить в холодное место.

На 200 г ржаного хлеба — ¾ стакана варенья (любого), 3 ст. л. сахарного песка, цедра 1 лимона, 1 стакан сливок, ½ ч. л. ванильного сахара.

Слойка с яблоками и творогом. Ржаной хлеб натереть на терке, а затем смешать с корицей и сахарным песком. Творог пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок, положить взбитые сливки и перемешать. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и сварить в сахарном сиропе. Подготовленный творог, ржаной хлеб и яблоки уложить слоями на десертное блюдо в такой последовательности: творог, затем ржаной хлеб, яблоки, опять творог и т. д. (последним положить ржаной хлеб). Сверху украсить взбитыми сливками и ломтиками яблок. Поставить в холодное место не менее чем на 1 ч.

На 200 г ржаного хлеба — 300 г творога, 5 средних яблок, ½ стакана сахарного песка, 1 стакан сливок, корица по вкусу.

Торт миндальный ароматизированный. Ржаной хлеб нарезать ломтиками, высушить в горячей духовке, растолочь или пропустить через мясорубку, просеять. Желтки растереть с сахарным песком, прибавить тертый миндаль и молотую гвоздику, всыпать толченые сухари, картофельный крахмал, перемешать и в конце добавить взбитые в пену белки. Приготовленную массу поместить в форму, выложенную бумагой, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в духовку на 30—35 мин. Готовый торт разрезать пополам, пропитать каждую половину сиропом, смазать внутри

кремом, соединить половинки и этим же кремом покрыть торт сверху. Украсить по вкусу мармеладом.

На 500 г ржаного хлеба — 1 стакан сахарного песка, 100 г мармелада, 1½ стакана сливочного крема, 2 ст. л. тертого горького миндаля, 1 ст. л. картофельного крахмала, ½ стакана сиропа, 8 яиц, ½ ч. л. молотой гвоздики.

Торт сухарный с заварным кремом. Растереть желтки с сахаром, добавить толченые сухари из ржаного хлеба, взбитые в густую пену белки, перемешать массу и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную толчеными ржаными сухарями, выпечь в духовке в течение 15—20 мин. Готовый торт выложить на блюдо или доску, остудить, разрезать тонким ножом пополам на 2 лепешки, прослоить заварным кремом, сложить одна на другую. Оставшимся кремом смазать поверхность и посыпать измельченными орехами или миндалем.

Крем приготовить следующим образом: в кастрюльку отбить яйца, добавить муку, сахарный песок, горячее молоко, орехи и поставить на плиту, проварить, постоянно помешивая, до густой сметаны. Заварной крем остудить и при помешивании постепенно добавить сливочное масло.

На 1 стакан толченых сухарей из ржаного хлеба — 5 яиц, ½ стакана сахарного песка, 2 ст. л. толченых сухарей на посыпку формы.

Для крема: 2 яйца, 1 ст. л. муки, ½ ст. л. сахарного песка, 1 стакан горячего молока, ½ стакана измельченных орехов, 100 г сливочного масла, ⅔ стакана сахарного песка.

Бисквит из ржаных сухарей. Толченые сухари из ржаного хлеба залить молоком, тщательно перемешать и оставить на 15 мин. Когда сухари хорошо набухнут, добавить просеянную муку, крахмал, какао-порошок, корицу и хорошо перемешать. Яйца, взбитые с сахарным песком, соединить с сухарной массой. Все выложить на противень, покрытый промасленной пергаментной бумагой, и выпечь в духовке. Выпеченный полуфабрикат использовать для приготовления тортов, пирожных или как сладкое блюдо к чаю.

На 3 стакана толченых сухарей из ржаного хлеба — 1 ст. л. муки, 2 ст. л. картофельного крахмала, ¾ стакана сахарного песка, 7 яиц, 1½ стакана молока, ½ ст. л. какао-порошка, ½ ч. л. корицы.

Бисквит с орехами. Отделить желтки от белков (белки поставить в холодное место), растереть желтки с сахарным песком добела; добавить орехи, сливочное масло, затем изюм и всю смесь перемешать. Потом добавить истолченные в муку ржаные сухари, перемешанные с мукой, и влить хорошо взбитые белки. Всю массу перемешать до однородной консистенции. Готовое тесто осторожно переложить в форму с низким бортом, смазанную маслом, перед выпечкой верх теста обсыпать орехами, смешанными с сахарным песком. Выпекать бисквит при температуре 200—230° С в течение 20—30 мин. После охлаждения бисквит вынуть из формы и разрезать на порции.

На 3 стакана толченых сухарей из ржаного хлеба — ½ стакана муки, 1 стакан сахарного песка, 7 яиц, 1 стакан измельченных орехов, ½ стакана изюма, 150 г сливочного масла или маргарина.

Для обсыпки: 2 ст. л. измельченных орехов, 1 ст. л. сахарного песка или ½ стакана варенья.

Десертные блюда с пшеничным хлебом

Хлеб с ягодами и молоком (из немецкой кухни). Пшеничный или ржаной хлеб нарезать кубиками или разломить некрупными кусками, уложить в глубокую тарелку, на хлеб поместить ягоды, сахар и все это залить хорошо охлажденным молоком.

На 500 г хлеба — 1 стакан ягод (малины, клубники, земляники, ежевики), 1 стакан молока, сахарный песок по вкусу.

Тертый хлеб с взбитыми сливками и вареньем. Пшеничный хлеб без корок

натереть на терке и поджарить на сливочном масле. Сливки взбить с сахарным песком в пышную массу. Жареный хлеб выложить на тарелку, сверху положить взбитые сливки и варенье.

На 200 г пшеничного хлеба без корок — 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сливок, 1 ст. л. сахарного песка, варенье по вкусу.

Тертый хлеб с черникой (из шведской кухни). В тертые сухари всыпать сахарный песок и слегка обжарить смесь на сливочном масле, постоянно помешивая. Подготовленную чернику смешать с сахарным песком, добавить немного воды и слегка поварить. Ягоды и сухари, чередуя, уложить в салатницу и поставить на холод. Лимонный сок смешать с сахарной пудрой и залить им охлажденное блюдо, сверху посыпать рубленым миндалем или орехами.

На 2 стакана тертых сухарей из пшеничного хлеба — 4 стакана черники, ½ стакана сахарного песка (из них 2 ст. л. для сухарей), 2 ст. л. сливочного масла, сок ½ лимона, 2 ст. л. сахарной пудры, миндаль или орех по вкусу.

Десертные блюда с ржаным хлебом и сухарями

Хлеб с клюквенным сиропом (из латышской кухни). Ржаной хлеб накрошить, залить клюквенным сиропом, дать постоять до полного разбухания хлеба. Затем подать на стол с молоком.

Для приготовления сиропа вскипятить воду с сахарным песком, добавить клюквенный сок и мед.

На 200 г ржаного хлеба — 1 стакан сиропа.
Для сиропа: ½ стакана воды, 1 ст. л. сахарного песка, ½ стакана клюквенного сока, 1 ст. л. меда.

Тертый хлеб с взбитой сметаной и джемом. Холодную сметану взбить с сахарным песком в крепкую пену и пирамидой выложить в посуду, чередуя со слоями тертого, слегка поджаренного на сливочном масле ржаного хлеба и джема. Нижний слой — хлеб, потом джем, сливки. Украсить консервированными или свежими фруктами.

На 2 стакана тертого ржаного хлеба — 1 стакан сметаны, 3 ст. л. сахарного песка, 1 стакан джема (любого), 1 ст. л. сливочного масла; фрукты по вкусу.

Крем сливочный из ржаных сухарей. Взбить в пену сливки (или свежую сметану), всыпать сахарный песок, ванилин, муку из ржаных сухарей, влить разведенный желатин, не переставая мешать, добавить цукаты. Полученную массу переложить в форму и поставить в холодильник. Охлажденный крем выложить на блюдо и украсить ягодами из варенья, компота или отваренным черносливом.

На ½ стакана муки из ржаных сухарей — 3 стакана густых сливок (или свежей сметаны), 1 стакан сахарного песка, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. желатина, 2 ст. л. мелко нарезанных цукатов, ягоды из варенья или отварной чернослив — по вкусу.

Кисель из ржаного хлеба. Ржаной хлеб нарезать ломтиками, подсушить и подрумянить, залить водой, прибавить замоченные заранее набухшие фрукты, кипятить до разваривания фруктов и хлеба, процедить через сито. В жидкость добавить сахарный песок, довести до кипения, влить разведенный в теплой воде крахмал и, размешивая, прокипятить. Кисель подавать с молоком или сливками.

На 200 г сухарей из ржаного хлеба — 2 л воды, 1 стакан сушеных фруктов, ½ стакана сахарного песка, 2 ст. л. крахмала.

ХЛЕБНЫЙ КВАС



Этот старинный народный напиток пользуется у нас большой популярностью.

Хлебный квас имеет приятный вкус и аромат, хорошо утоляет жажду, обладает тонизирующими свойствами благодаря содержащимся в нем экстрактивным веществам и продуктам брожения.

Хлебный квас благотворно действует на процессы пищеварения, что объясняется наличием в нем молочнокислых бактерий, продуцирующих молочную кислоту и нормализующих работу кишечника.

Пищевая ценность кваса обусловлена входящими в его состав легко усвояемыми белками, сахарами, органическими кислотами, витаминами, минеральными соединениями.

Квас употребляют и как десертный напиток и для приготовления традиционного русского блюда — окрошки.

Издавна на Руси были известны секреты производства самого разнообразного хлебного кваса: кислого, сладкого, мятного, окрошечного, душистого, суточного. Умели готовить свой хлебный квас в Польше и Литве. Многие из этих секретов, к сожалению, забыты, но часть из них удалось сохранить и донести до наших дней. Несколько таких старинных рецептов производства древнейшего русского напитка приведены в этом разделе.

Квас из ржаного хлеба

Квас окрошечный простой. Ржаной хлеб нарезать мелкими ломтиками, подсушить так, чтобы сухари подрумянились, затем положить их в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться в течение 3—4 ч. После этого настой процедить, добавить сахарный песок и дрожжи. Дрожжи предварительно развести в теплой воде с добавлением муки и дать им постоять в течение 1 ч.

Квас поставить в теплое место, выдержать в течение 4—5 ч, а затем

охладить. Готовый квас разлить в удобную посуду, закупорить и поставить в холодное место.

На 1 кг ржаного хлеба — 7 л воды, ½ стакана сахарного песка, ⅓ палочки прессованных дрожжей, 2 ст. л. муки.

Квас-сырец (из украинской кухни). Нарезанный ломтиками ржаной хлеб подсушить в духовом шкафу. Часть предназначенной для кваса ржаной муки (⅔) заварить вместе с хлебом кипятком, накрыть тканью и оставить на сутки. Оставшуюся ржаную муку развести теплой водой, добавить дрожжи и оставить для брожения на сутки. Полученную закваску влить в подготовленную смесь хлеба, муки и воды, хорошо перемешать и развести теплой водой. Через несколько дней квас готов к употреблению. Хранить квас в прохладном месте, доливая его по мере использования водой.

На 1 кг ржаного хлеба — ½ стакана ржаной муки, 20 г дрожжей, 7 л воды.

Квас душистый с мятой. Ржаной хлеб нарезать мелкими ломтиками и подсушить в духовке. Полученные сухари залить кипятком и через 10—12 ч процедить. Муку размешать с небольшим количеством сухарного настоя, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения.

В сухарном настое заварить мяту, прокипятить и всыпать туда сахарный песок. Как только дрожжи подойдут, влить их в сухарный настой, прибавить мяту с сахарным песком, перемешать. Накрыть салфеткой, поставить в теплое место и держать там до появления сверху густой пены. Аккуратно снять пену, процедить жидкость и разлить в бутылки, не заполняя их доверху.

Плотно закрыть бутылки пробками и поставить на холод. Через 12 ч квас будет готов.

На 1 кг ржаного хлеба — 6 л воды, 1 стакан сахарного песка, ¼ палочки прессованных дрожжей, 2 ст. л. муки, ½ ч. л. мятной эссенции или 1 ч. л. мяты.

Квас тминный. Ржаной хлеб нарезать небольшими кусочками и высушить, залить кипящей водой и оставить на 3—4 ч, после чего процедить. Затем добавить дрожжи, сахарный песок, тмин и поставить в теплое место для брожения. Через 2—3 дня, когда закончится брожение, квас процедить. Готовый квас хранить в прохладном месте.

На 1 кг ржаного хлеба — 25 г дрожжей, 2 стакана сахарного песка, 30—50 г тмина, 10 л воды.

Квас с корицей (украинский). Мелко нарезанный бородинский хлеб и корицу залить крутым кипятком. Когда смесь остынет до температуры 24—25° С влить в нее ½ стакана закваски, приготовленной из прессованных дрожжей. Все тщательно перемешать, накрыть и оставить на 5 дней для настаивания и брожения. После этого в полученный затор добавить разведенный в кипятке сахарный песок и поставить на 4 дня в холодное место для брожения. Когда квас закиснет и отстоится, осторожно слить его в другую посуду, подкрасить соком красной свеклы и прокипятить в течение 15—20 мин, затем охладить, разлить в бутылки, закупорить их, поместить на 1 сутки в теплое место, а потом поставить в холодильник.

На 1 кг бородинского хлеба — 6 л воды, 1 ст. л. истолченной корицы, 4 стакана сахарного песка, разведенного в 1 л кипятка, ¼ палочки прессованных дрожжей, заранее разведенных в ½ стакана воды с добавлением 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сока красной свеклы.

Квас с черносмородиновыми листьями (северный). Ржаной хлеб, черносмородиновые листья, сахарный песок поместить в кастрюлю и залить кипятком. Смесь тщательно перемешать, закрыть крышкой и сусло настоять в теплом месте в течение 3—4 ч. Охлажденное сусло осторожно слить в другую посуду, добавить 1 стакан закваски (старого теста или заранее сброженных дрожжей) и оставить на 2—3 дня в холодном месте.



Когда сусло достаточно закиснет, слить его, прокипятить в течение нескольких минут (при этом снимать образующуюся пену) и в горячем виде процедить. Затем охладить, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место на 7 суток, после чего квас будет готов к употреблению.

На 1 кг ржаного хлеба — 3 л воды, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. л. измельченных черносмородиновых листьев, 1 стакан закваски (⅓ палочки прессованных дрожжей, разведенных в ¾ стакана теплой воды с добавлением 2 ст. л. муки).

Квас с лимоном (польский). Ржаной хлеб подсушить, залить кипятком, дать постоять несколько часов. Когда остынет, процедить, добавить сахарный песок, дрожжи, лимонный сок или лимонную кислоту. Оставить на 24 ч, затем разлить в бутылки, закупорить и вынести на 3 дня в холодное место.

На 1 кг ржаного хлеба — 10 л воды, 4 стакана сахарного песка, ⅕ палочки прессованных дрожжей, 1 ст. л. лимонной кислоты или сок 2 лимонов.

Квас с лимоном и изюмом (литовский). Ржаной хлеб, нарезанный на кусочки и высушенный в духовке, залить горячей водой и тщательно перемещать. Когда сусло остынет до температуры парного молока, добавить в него разведенные дрожжи и дать постоять 12 ч. Затем процедить и в жидкость добавить сахарный песок, изюм, лимонную кислоту или сок лимона; все перемешать и опять оставить на 12 ч, после чего квас разлить в бутылки и плотно закупорить. Через 24 ч квас будет готов к употреблению.

На 1 кг ржаного хлеба — 8 л воды, 2 стакана сахарного песка, 2 ст. л. изюма, 1 ч. л. лимонной кислоты или сок 1 лимона, ¼ палочки прессованных дрожжей, разведенных в ½ стакана теплой воды с 2 ст. л. муки.

Квас из ржаных корок (сэрке домашний — из татарской кухни). С ржаного хлеба тонким слоем срезать поджаристые верхние корки, нарезать их на мелкие кусочки и поместить в эмалированную посуду, залить кипяченой теплой водой, плотно закрыть крышкой и настоять в течение 7—8 дней в теплом месте. Полученный уксусный напиток (домашний уксус) процедить.

На 200 г корок — 3 стакана воды.

Квас из ржаных сухарей

Квас с изюмом. Сухари из ржаного хлеба раздробить, залить горячей водой, тщательно размешать и настаивать не менее 3—4 ч. Осветленное сусло осторожно слить в другую посуду, добавить в него патоку или сахар и дрожжи. Все тщательно перемешать и оставить для брожения на 3—4 ч. Молодой квас разлить в бутылки, в каждую добавить по 1 изюминке и выдержать при комнатной температуре до появления пузырьков углекислоты. Бутылки с молодым квасом закупорить и вынести на холод, где выдержать в горизонтальном положении 1 сут.

На 1 кг сухарей из ржаного хлеба — 8 л воды, 3 стакана сахарного песка или патоки, 1 ст. л. изюма, ⅓ палочки прессованных дрожжей.

Квас густой с изюмом. Сухари из ржаного хлеба залить кипятком, затем охладить. Процедить, добавить сахарный песок, дрожжи и хорошо размешать. Поставить в теплое место на 12 ч для брожения. Затем перелить в бутылки, добавить изюм и поставить в холодное место. Через 2 дня квас будет готов.

На 1 кг сухарей из ржаного хлеба — 4 л воды, 1 стакан сахарного песка, ¼ палочки дрожжей, 2 ст. л. изюма.

Квас с изюмом и мятой. Сухари из бородинского хлеба залить крутым кипятком и настаивать не менее 3—4 ч, затем сусло слить в другую посуду, охладить, добавить сахарный песок, настой мяты или мятной эссенции, дрожжи и оставить на 3—4 ч для брожения. Сброженное сусло разлить в чистые бутылки, в которые добавить по 2 изюминки и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре до тех пор, пока в квасе не начнут подниматься вверх пузырьки углекислоты. Бутылки с молодым квасом закупорить и вынести в холодное помещение, где выдержать в горизонтальном положении 1—2 дня.

На 1 кг сухарей из бородинского хлеба — 10 л воды, 4 стакана сахарного песка, 3 ст. л. настоя мяты (из 50 г мяты) или 1 ст. л. мятной эссенции, 2 ст. л. изюма, ¼ палочки прессованных дрожжей.

Квас с мятой колерованный. Хорошо поджаренные сухари из ржаного хлеба измельчить и постепенно засыпать, непрерывно помешивая, в горячую воду и настаивать 1—1½ ч в теплом месте. Полученное сусло слить в другую посуду, а сухари вновь залить теплой водой и настаивать еще 1—1½ ч. После этого сусло слить и соединить с первым настоем. В сусло, полученное после первого и второго настаиваний, добавить сахарный песок и дрожжи, разведенные небольшим количеством того же сусла.

Сахар лучше добавлять в виде сиропа. Для улучшения вкуса кваса в сусло добавить настой мяты или мятную эссенцию. Температура сусла при добавлении дрожжей (в течение 8—12 ч) 23—25° С. Для придания квасу приятной коричневой окраски следует добавить сахарный колер (сахар, уваренный до темно-коричневого цвета). Летом квас после окончания брожения надо охладить до 10—12°С, а затем разлить в бутылки. Хранить в укупоренных бутылках при 10° С, время хранения — не менее суток.

Цвет кваса коричневый, вкус — кисло-сладкий, аромат — ржаного хлеба.

На 1 кг сухарей из ржаного хлеба — 8 л воды, 2 стакана сахарного песка, ¼ палочки прессованных дрожжей, 1 ст. л. настоя мяты или мятной эссенции.

Оглавление

От авторов 3

Хлеб вчера, сегодня и завтра

Гренки

Гренки простые 19

Сухарики-гренки простые 19
Сухарики соленые 20
Гренки обыкновенные в масле 20
Гренки из баранок 20
Гренки соленые в масле 20

Гренки с яйцами 20

Гренки с выпускными яйцами 20
Гренки с яичным омлетом 20
Гренки с яйцами «в мешочек» (детская кухня) 20
Гренки с яичницей-глазуньей 20
Гренки с яйцом (по-венгерски) 21
Гренки с яйцами и петрушкой 21
Гренки с желтками 21
Гренки из ржаного хлеба с яичницей 21
Гренки из ржаного хлеба с яйцами и луком (из литовской кухни) 21

Гренки с сыром 21

Гренки с сыром (к бульону) 21
Гренки с сыром (по-итальянски) 21
Гренки с сыром и перцем (из венгерской кухни) 22
Гренки с сыром и яблоками 22
Гренки с брынзой 22
Гренки с брынзой и молочным соусом 22

Гренки с сыром и яйцами 22

Гренки с тертым сыром и яйцами 22
Гренки, панированные в сырно-яичной смеси 22
Гренки с сыром, яйцом и томат-пастой
Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой
Гренки с брынзой и яйцом
Гренки с сыром и яичными желтками
Гренки с тертым сыром, желтками и перцем
Гренки с сыром, желтками и пивом (уэльский рейбит)

Гренки с овощами и грибами

Гренки с луком
Гренки с чесноком
Гренки с перцем («дьявольские»)
Гренки из баранок с луком и перцем
Гренки с луком, перцем и сыром (испанские сандвичи)
Потапцы с помидорами (из украинской кухни)
Гренки с баклажанами и яйцами
Гренки с капустой и кабачком
Гренки с капустой, тыквой и сыром
Гренки с фасолью и маслинами (из армянской кухни)
Гренки со свежими грибами
Гренки с грибным соусом
Гренки с грибным паштетом (грибные мазанки)
Гренки с протертым горохом
Гренки с тушеным зеленым горошком
Гренки с горошком и морковью (из польской кухни)
Гренки с горошком и овощной смесью

Гренки с мясными продуктами

Гренки с мясным фаршем
Гренки с рубленым мясом
Гренки сложные с мясом и ливерной колбасой

Гренки с печенкой и луком 28
Гренки с печенкой и соусом 28
Гренки с паштетом и сыром 28
Гренки с мозгами 28
Гренки с колбасой 28
Гренки с колбасой и помидорами 29
Гренки с ветчиной и сыром 29
Гренки с ветчиной и яйцом 29
Гренки-палочки с ветчиной и яйцом (из венгерской кухни) 29
Гренки с ветчиной, яйцом и перцем 29
Гренки с ветчиной и яичницей 29
Гренки с ветчиной, огурцами и майонезом 30
Гренки с жареной ветчиной и горчицей 30
Гренки с ветчиной и луком 30
Гренки с копченой грудинкой 30

Гренки с рыбой 30

Гренки с рыбным фаршем 30
Гренки с селедкой 30
Гренки с соленой рыбой и рисом 30
Гренки со шпротами 31
Гренки с сардинами и соусом (из испанской кухни) 31

Гренки с сахаром 31

Гренки простые с сахаром 31
Гренки с сахаром молочные 31
Гренки сладкие заливные 31
Гренки Арме-риттер («Бедный рыцарь») 31
Гренки-бухты сладкие с белками (из немецкой кухни) 32

Гренки с фруктами и фруктовыми припасами 32

Гренки с малиной 32
Клубничные гренки 32
Тосты с вишнями 32
Яблочные гренки (из чешской кухни) 32
Гренки с тушеными яблоками 32
Гренки с консервированными фруктами (праздничные) 32
Гренки с абрикосовым соусом 33
Гренки с мармеладом 33
Гренки с повидлом 33
Гренки с повидлом заливные 33
Гренки с вареньем 33

Закуски и торты бутербродные

Закуски из хлеба и... 34

Селедочный форшмак с булкой 34
Закуска из хлеба и сельди с майонезом (по-еревански) 35
Закуска из хлеба и рубленой сельди с яблоками 35
Закуска из хлеба и тыквы 35
Закуска из хлеба и капусты 35
Икра из хлеба и чеснока (из болгарской кухни) 35
Закуска из ржаного хлеба и сельди 35

Торты бутербродные 36

Торт бутербродный с сельдью и грибами 36
Торт бутербродный с паштетом 36
Торт бутербродный с сырной массой (из польской кухни) 36
Торт бутербродный с сыром и ветчиной (из венгерской кухни) 36
Торт бутербродный с сыром, ветчиной и курицей 37
Торт бутербродный фигурный с сыром, ветчиной, паштетом (из польской кухни) 37
Торт бутербродный с творогом и окороком 37
Торт бутербродный «Смесь» (из венгерской кухни) 38
Торт бутербродный из ржаного хлеба с селедочной массой (из польской кухни) 38

Супы

Супы с ржаным хлебом и яйцами 39

Суп с желтками и зеленью 39
Суп с выпускными яйцами и зеленью 40
Суп с рублеными яйцами 40
Суп из ржаных корок с яйцами (суп венгерский по-крестьянски) 40

Супы с хлебом и овощами 40

Суп с зеленью (ренский суп) 40
Суп-пюре с зеленью 40
Суп-пюре из картофеля 40
Суп с картофелем и помидорами 41
Суп-пюре с морковью 41
Суп с фасолью и цветной капустой 41
Суп-пюре из хлебных корок с зеленым горошком 41

Протертый гороховый суп 41
Холодный суп с помидорами и огурцами (андалузский суп гаспачо) 41
Сладкий томатный суп (из немецкой кухни) 42
Сборный овощной суп (из югославской кухни) 42
Суп с кабачками и грибами 42
Грибная похлебка 42

Супы с хлебом луковые 42

Луковый суп простой (рецепт Дюма-отца) 42
Луковый суп с яйцами и пряностями (из армянской кухни) 42
Луковый суп с яйцами 43
Луковый суп с сыром (из французской кухни) 43
Суп с сыром и луком 43
Луковый суп с сыром и желтками 44
Луковый суп с сыром, желтками и сметаной 44
Луковый суп с вином 44

Супы с хлебом и молочными продуктами 44

Молочный суп с хлебными фрикадельками 44
Молочный суп с желтками (из польской кухни) 44
Сладкая молочная похлебка с желтками 44
Молочный суп с взбитыми яйцами (из испанской кухни) 44
Молочный суп с желтками и корицей 45
Молочный суп с пивом (по-эстонски) 45
Овощной суп-пюре с молоком и желтками (из болгарской кухни) 45
Суп со сметаной и желтками (из венгерской кухни) 45
Суп с сыром и яйцом (по-итальянски) 45
Суп с сыром, яйцом и зеленым луком (по-итальянски) 45
Суп с сыром, молоком, перцем (швейцарский суп) 45
Рассольник с хлебными корками и кефиром 46
Суп из ржаного хлеба со сметаной (по-чешски) 46
Холодный суп с кефиром 46
Суп с кнедликами из сушек (из еврейской кухни) 46

Супы с хлебом и мясными продуктами 46

Суп с мясом 46
Суп с цыпленком (французский королевский суп) 46
Суп с курицей и сыром
Суп с колбасой (испанский суп горский)
Суп хлебный с печенью (детская кухня)

Супы с хлебом фруктовые

Суп с фруктами и взбитыми сливками (из латышской кухни)
Суп с фруктами и взбитыми сливками ароматизированный (из латышской кухни)
Суп из сухофруктов со сметаной (из литовской кухни)
Суп с яблоками и черносливом
Суп с яблоками и вареньем
Суп из персиков
Суп из абрикосов
Суп с лимонным соком
Суп лимонный с вином
Суп из изюма с медом (из алжирской кухни)
Суп из ревеня и фруктов (из немецкой кухни)

Бульоны с хлебными фрикадельками, клецками

Бульон с хлебными фрикадельками (из казахской кухни)
Бульон с фрикадельками из хлеба и мяса (из эстонской кухни)
Бульон с фрикадельками из хлеба и печени (из венгерской кухни)
Бульон с простыми хлебными клецками
Бульон с хлебными клецками на масле (из немецкой кухни)
Бульон с хлебными клецками на сметане
Бульон с клецками из булки с пряностями (из венгерской кухни)
Бульон с клецками из булки с луком (из венгерской кухни)

Вторые блюда

Блюда из хлеба, яиц и молочных продуктов

Булка с яйцами под бешамелью (под белым соусом)
Шницели из булки и яиц
Яичница с хлебом
Яичница с хлебом и зеленым луком (из армянской кухни)
Омлет с луком и хлебом

Запеканка с луком и яйцами 52
Омлет с луком и окороком по-голландски 53
Омлет с сыром и хлебом 53
Драчена с сыром и сметаной (из ирландской национальной кухни) 53
Сыр, жаренный в сухарях 53
Баница из хлеба и брынзы (из болгарской кухни) 53
Запеканка из хлеба с творогом и морковью 53
Булочки, фаршированные сыром 53
Оладьи из сухарей 54
Оладьи из ржаного хлеба 54
Макароны, запеченные с сухарями 54
Каша из пшеничных булочек (детская кухня) 54
Суфле из хлеба и яиц (детская кухня) 54
Суфле из хлеба с миндалем (из венгерской кухни) 54
Крокеты с яйцами и луком 55
Крутоны с яйцами 55
Крутоны сметанные 55

Блюда из хлеба и овощей 55

Котлеты с луком и зеленью 55
Котлеты из репы 55
Котлеты из цветной капусты 55
Котлеты из свежей капусты 56
Котлеты овощные сборные 56
Зразы картофельные 56
Зразы капустные 57
Зразы, фаршированные морковью и яблоками 57
Запеканка с грибами 57
Запеканка с луком и макаронами (омлет постный) 57
Запеканка с морковью 57
Запеканка с шпинатом, щавелем и рублеными яйцами 58
Тыква с хлебом по-румынски 58
Баклажаны рубленые с хлебом (из чешской кухни) 58
Капуста, фаршированная сухарями с яйцами 58
Цветная капуста, запеченная с хлебом и зеленым горошком 59
Цветная капуста, запеченная с хлебом и колбасой (из немецкой кухни) 59
Голубцы из капусты с колбасой 59
Помидоры, фаршированные хлебной начинкой 59
Помидоры, фаршированные сухарями 59
Помидоры, фаршированные мясом и хлебом (из уральской кухни) 60
Помидоры, фаршированные мясом и сыром (любительские) 60
Помидоры, фаршированные печенкой и хлебом (из румынской кухни) 60
Помидоры, запеченные в булочках 60
Помидоры, фаршированные хлебом и сыром (из болгарской кухни) 61
Огурцы с хлебной начинкой (по-итальянски) 61
Огурцы соленые, фаршированные сухарями 61
Лук фаршированный (чиполе рипьене — из итальянской кухни) 61
Репа с хлебным фаршем 61
Солянка грибная с хлебом 62
Суфле из моркови и булки 62
Суфле из булки и томат-пюре 62

Блюда из хлеба и мясных продуктов 62

Булочки, фаршированные ветчиной (из болгарской кухни) 62
Булочки, фаршированные говядиной 62
Батон, фаршированный мясом и зеленью (из североафриканской кухни) 63
Батон с начинкой из мяса и сельди 63
Солянка хлебная с колбасой 63
Котлеты с гренками в сметанном соусе 63
Сосиски, жаренные с хлебом и овощами (из чешской кухни) 63
Капустная головка, фаршированная мясом и хлебом 64
Омлет с булкой и печенью (детская кухня) 64
Запеканка из хлеба с печенью 64
Запеканка из хлеба, колбасы и шпината (из немецкой кухни) 64

Блюда из хлеба и рыбы 64

Треска с гренками 64
Щука с грибами и гренками 65
Рыба с гренками в сметанном соусе 65
Рыбная икра, запеченная с хлебом 65
Рыбные колбаски простые 65
Запеканка хлебная с сельдью 65
Запеканка хлебная с сельдью и говядиной 66
Запеканка из хлеба и трески 66
Запеканка из хлеба, сельди и картофеля 66
Запеканка с рыбой и майонезом (к праздничному столу) 66

Клецки, вареники 66

Клецки из сухарей 66
Клецки сухарные в сметане (из белорусской кухни) 67

Клецки ароматизированные 67
Клецки с печенью (из венгерской кухни) 67
Клецки с овощами (из югославской кухни) 67
Галушки из пшеничных сухарей (из украинской кухни) 67
Галушки с картофелем (по-польски) 68
Кнедлики с печенью (по-чешски) 68
Вареники из творога с сухарями 68
Вареники с изюмом и хлебом 68

Соусы, приправы, начинки из хлеба

Соусы и приправы 69

Соус ароматизированный (традиционный английский соус к мясу) 69
Соус с лимоном 69
Соус с хреном 70
Соус с чесноком и орехами 70
Соус молочный 70
Соус со сливками 70
Соус сметанный 71
Приправа из сухарей 71
Приправа с ливерной колбасой 71

Начинки 71

Начинка с луком 71
Начинка с яйцами и грибами 71
Начинка с яблоками и сельдью 71
Фарш с колбасой для голубцов 72
Начинка с картофелем для птицы 72
Начинка с клюквой для птицы 72
Начинка с яблоками для птицы 72
Начинка с творогом для блинов (из венгерской кухни) 72

Шарлотки, запеканки, пудинги

Шарлотки из пшеничного хлеба 74

Шарлотка с яблоками 74
Шарлотка с яблоками и изюмом (из болгарской кухни) 74
Шарлотка с фруктами и орехами 74
Шарлотка с черноплодной рябиной 74
Шарлотка с инжиром 75
Шарлотка с вишней или сливами (из польской кухни) 75
Шарлотка со смородиной 75
Шарлотка с повидлом 75
Шарлотка с творогом 75
Шарлотка с брынзой (папарэ с брынзой — из румынской кухни) 76

Шарлотки из ржаного хлеба и сухарей

Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками
Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками и патокой
Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками ароматизированная
Шарлотка из ржаного хлеба с яблоками и сметаной
Шарлотка из ржаного хлеба с грушами
Шарлотка из ржаного хлеба со свеклой
Шарлотка из ржаных сухарей с яблоками
Шарлотка из ржаных сухарей с яблоками и вином

Запеканки

Запеканка манная с вишнями
Запеканка с бананами (из марокканской кухни)
Запеканка из хлебных корок с вином (по-богемски)
Запеканка из сухарей с яблочным пюре
Запеканка из сухарей с вином и фруктами (по-венски)

Пудинги из хлеба и молочных продуктов

Пудинг простой, сваренный в салфетке
Пудинг ванильный (по-болгарски)
Пудинг из булки с кремом (детская кухня)
Пудинг со сливками
Пудинг молочный голландский, сваренный в салфетке
Пудинг с молоком и сельдью, сваренный в салфетке
Пудинг с творогом (детская кухня)
Пудинг сырный (из венгерской кухни)
Пудинг со сметаной
Пудинг со сметаной белковый
Пудинг со сметаной и пряностями
Пудинг из пшеничных и ржаных сухарей со сливками

Пудинги из хлеба и овощей

Пудинг с капустой
Пудинг с цветной капустой (детское питание)

Пудинг морковно-яблочный (детское питание) 81
Пудинг с морковью и изюмом 81
Пудинг с тыквой и яблоками 81
Пудинг картофельный 82
Пудинг со шпинатом 82
Пудинг со шпинатом и щавелем 82
Пудинг с репой 82
Пудинг с луком ароматизированный 82

Пудинги из пшеничного хлеба фруктовые 83

Пудинг с ягодами 83
Пудинг с изюмом 83
Плум-пудинг с изюмом сливочный, сваренный в салфетке 83
Пудинг с изюмом и орехами 83
Пудинг с изюмом и цукатами (по-австрийски) 83
Пудинг с изюмом и миндалем, сваренный в салфетке 83
Пудинг апельсиновый (из польской кухни) 84
Пудинг лимонный с орехами (из венгерской кухни) 84
Пудинг лимонный с миндалем, сваренный в салфетке 84
Пудинг лимонный (детское питание) 84
Пудинг с орехами и вареньем 85
Плум-пудинг английский с цукатами, сваренный в салфетке 85
Пудинг с яблоками 85
Пудинг с печеными яблоками, сваренный в салфетке 85
Плум-пудинг английский с яблоками и вареньем, сваренный в салфетке 86
Пудинг с яблоками и орехами 86
Пудинг с вишней 86
Пудинг вишневый с пряностями 86
Пудинг с черносливом 87
Пудинг с инжиром (по-креольски) 87
Пудинг шоколадный с орехами (из венгерской кухни) 87
Пудинг с вином 87
Пудинг с сабайоном — соусом из вина, сваренный в салфетке 87

Пудинги из пшеничных сухарей фруктовые 88

Пудинг из сухарей с изюмом 88
Пудинг из сухарей лимонный, сваренный в салфетке («Альберт») 88
Пудинг из сухарей с яблоками и сливками 88
Пудинг из сухарей с яблоками и изюмом 88
Плум-пудинг английский из сухарей с яблоками и изюмом, сваренный в салфетке 89
Пудинг из сухарей с тертыми яблоками и апельсиновым соком (пудинг райский) 89
Пудинг из сухарей с печеными яблоками и пряностями 89
Пудинг из сухарей с инжиром 89
Пудинг из сухарей шоколадный с миндалем (из английской кухни) 89

Пудинги из ржаного хлеба фруктовые 89

Пудинг из ржаного хлеба с фруктовым соком 89
Пудинг из ржаного хлеба с лимоном 90
Пудинг из ржаного хлеба с яблоками 90
Пудинг из ржаного хлеба с изюмом и салом 90
Пудинг из ржаного хлеба с орехами (монашеский торт) 90
Пудинг из ржаных сухарей с пряностями 90

Пироги, караваи, бабки

Пироги, бабки, караваи из пшеничного хлеба 91

Пирог с изюмом 91
Пирог с яблоками 91
Бабка с яблоками и сиропом 92
Бабка с яблоками и творогом 92
Пирог со сливами 92
Воздушный пирог со смородиной 92
Пирог с вишней швабский 92
Пирог с черникой 93
Каравай с вареньем 93
Каравай домашний с повидлом 93
Каравай лимонный 94

Пироги из сухарей и ржаного хлеба 94

Пирог с консервированными фруктами (саварен по-румынски) 94
Пирог сухарный с черникой 94
Пирог из ржаного хлеба с вареньем 94
Пирог из ржаных сухарей с медом и орехами 95
Творожный пирог и коврижка из бородинского хлеба 95

Слойки, торты и сладкие десертные блюда

Слойки, торты и пирожные из пшеничного хлеба и сухарей 96

Сухарная слойка с вишнями 96
Торт с вишнями 97
Пирожное «Вишневые палочки» 97

Пирожное с изюмом и орехами 97
Маковник (из польской кухни) 97
Торт с джемом 97
Торт кофейный Сан-Суси («Без забот») 98
Торт с шоколадом (из венгерской кухни) 98
Пирожное картошка с какао 98
Холодный торт-бисквит 99

Слойки, торты из ржаного хлеба и сухарей 99

Слойка с вареньем (из латышской кухни) 99
Слойка с джемом и взбитыми сливками (из латышской кухни) 99
Слойка с вареньем ароматизированная 99
Слойка с яблоками и творогом 99
Торт миндальный ароматизированный 99
Торт сухарный с заварным кремом 100
Бисквит из ржаных сухарей 100
Бисквит с орехами 100

Десертные блюда с пшеничным хлебом 100

Хлеб с ягодами и молоком (из немецкой кухни) 100
Тертый хлеб с взбитыми сливками и вареньем 100
Тертый хлеб с черникой (из шведской кухни) 101

Десертные блюда с ржаным хлебом и сухарями 101

Хлеб с клюквенным сиропом (из латышской кухни) 101
Тертый хлеб с взбитой сметаной и джемом 101
Крем сливочный из ржаных сухарей 101
Кисель из ржаного хлеба 101

Хлебный квас

Квас из ржаного хлеба 102

Квас окрошечный простой 102
Квас-сырец (из украинской кухни) 103
Квас душистый с мятой 103
Квас тминный 103
Квас с корицей (украинский) 103
Квас с черносмородиновыми листьями (северный) 103
Квас с лимоном (польский) 104
Квас с лимоном и изюмом (литовский) 104
Квас из ржаных корок (сэрке домашний — из татарской кухни) 104

Квас из ржаных сухарей 104

Квас с изюмом 104
Квас густой с изюмом 105
Квас с изюмом и мятой 105
Квас с мятой колерованный 105

РУСЛАН ВЛАДИМИРОВИЧ КУЗЬМИНСКИЙ, РАИСА ДМИТРИЕВНА ПОЛАНДОВА, ВИТАЛИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ ПАТТ, ВЛАДИМИР ВАСИЛЬЕВИЧ КОЧЕРГИН.

ХЛЕБ В НАШЕМ ДОМЕ

Рецепты с использованием хлеба

Редактор Л. И. Воробьева. Художник В. А. Сергеев. Художественный редактор Е. К. Селикова. Технический редактор Т. С. Пронченкова. Корректор Т. Н. Боброва.

ИБ № 282
Сдано в набор 29.03.79 г. Подписано в печать 24.06.81 г. Формат 60×90⅟16. Бумага типографская 2. Гарнитура готик. Фотонабор. Печать высокая. Объем 7 п. л. Усл.-печ. л. 7,0. Уч.-изд. л. 9,5. Тираж 150 000 экз. Заказ 437. Цена 70 коп.

Издательство «Легкая и пищевая промышленность» 113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., д. 12

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.


Хлеб всему голова.
/Народная пословица/.

70 к.



В нашей стране изобилие хлеба и хлебных изделий. Но это изобилие не должно порождать расточительства, не должно снижать того чувства уважения, которым хлеб пользовался во все времена, у всех народов, во всех странах.

Эта книга о том, как рационально использовать хлеб в нашем доме, как с помощью черствого хлеба по-новому украсить наш стол, сделать его нарядным и привлекательным. В ней систематизированы рецепты русской кулинарии XVII—XIX вв., кухни народов мира, отечественные современные рецепты. Часть рецептур проверена в лабораторных условиях Всесоюзного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности, исправлена и переработана, предложены новые рецепты блюд с использованием черствого хлеба.

«Легкая и пищевая промышленность»